

**Tylko
0,80zł!**

EKSTRA 16 STRON NA WIELKANOC

DOBRE RADY GOTUJ • RÓB ZDJĘCIE • WYGRAJ PIENIĄDZE

MARZEC 3/2008 (nr 5) • Cena 0,80 zł (w tym 7% VAT)

Nr indeksu 235261 ISSN 1898-3367

PRZYŚLIJ PRZEPIS!



BABKA DROŻDŻOWA
Ewy Wojtasik



MAZUREK MORELOWY
Grażyny Wielowskiej



PASCHA Z OWOCAMI
Zofii Zebdyk



Rodzina
Gachowskich
z Oławy
zaprosiła nas
na wielkanocne
śniadanie str. 10



**Masz sprawdzony przepis?
Podaj go innym czytelnikom!**
Autor każdego opublikowanego przepisu otrzyma

50 zł!

Dłuuuuugo działający



SUBSTRAL®



=



5x 0,5L

działa 5 razy dłużej i wydajniej niż zwykły nawóz w płynie

Nawóz Osmocote do roślin domowych, uwalnia się codziennie w małych dawkach przez okres do 6 miesięcy. Rośliny pobierają nawet 85% nawozu zawartego w otoczkowanych granulkach.



Scotts Poland Sp. z o. o., ul. Ostrobramska 79, 04-175 Warszawa, fax (22) 514 22 09, www.SUBSTRAL.pl

PRZYŚLIJ PRZEPIS

W tym numerze:

Dania sezonowe	4-7	W kilka chwil	38-41
Rolada łososiowo-serowa		Bigos z kurczaka	
Zupa serowa		Z różnych stron świata	42-45
Z wizytą u czytelników	8-9	Tarta z szynką	
Wielkanocne śniadanie u rodziny Gachowskich		Mama mnie nauczyła	46-47
Temat miesiąca	10-15	Księżyc z jabłkami	
Jajka w galarecie		Dania dla urody	48-51
Zupa chrzanowa		Eliksir młodości	
		Salatka z selera	
		Twój pomysł	52-53
		Kaczuszki jajeczne	
		Słodkie życie	54-59
		Tort śmietanowo-brzoskwiniowy	
Tania kuchnia	16-21		
Tort z wątróbki			
Mój niedzielny obiad	22-27		
Roladki wołowe z warzywami			
W kuchni bywa wesoło	28-29		
Zdrowie na talerzu	30-33		
Gołąbki z kaszą jaglaną			
Produkt miesiąca	34-35		
Omlet z groszkiem			
Szkoła babci	36-37		
Wielkanocny pasztet			
		Przyślij radę	60-61
		Wasze listy	62
		Indeks przepisów	64
		Ankieta	65
		Kupon	66



Taki znaczek oznacza, że danie wg przepisu czytelnika zostało przygotowane przez redakcyjną kucharkę.

Gotuj i wygraj pieniądze!

Kolejny numer miesięcznika *Przyślij przepis* ukaże się 1 kwietnia i będzie się składał z przepisów czytelników. Przyślij swój przepis (mile widziane zdjęcie potrawy), swoją fotografię, dodaj kilka słów o potrawie i dołącz kupon ze str. 66. Nasz adres: Przyślij przepis, skrytka pocztowa 57108, 53-638 Wrocław 57; e-mail: przepis@burda.pl

MARZEC

NASZ EKSPERT
Krystyna Żółtańska



Wasze przepisy testuje redakcyjna kucharka
Krystyna Żółtańska

Drodzy Czytelnicy,

Mamy dla was świąteczny prezent! Przysłaliście do nas tak dużo przepisów na pyszne wielkanocne słodkości (serdecznie dziękujemy!), że poszerzyliśmy to wydanie aż o 16 stron. Znajdziecie na nich tradycyjne babę, mazurki, makowce i serniki. Ale zanim przyjdzie pora na zająkanie się ciastami, podzielimy się jajkiem i usiądziemy do wielkanocnego śniadania, które w tym roku może być jeszcze smaczniejsze – dzięki waszym przepisom na wspaniałe potrawy z jajek, sosy i pieczone mięsa.

Życzymy wam spokojnych, radosnych, a przede wszystkim smacznych świąt przy suto zastawionym stole.

Przyślij przepis 3

SEZONOWE PRZYSMAKI



*Pyszne,
choć
postne*



Wiosna rozkwita! Podziel się z czytelnikami swoimi przepisami na lekkie wiosenne dania, które przygotujesz w maju. Napisz coś o nich i dołącz zdjęcia potraw i swoje. Jeśli je opublikujemy, dostaniesz **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66.

Rolada łososiowo-serowa

Gotowanie to sztuka, ale każdy może być w niej mistrzem. Dzięki wnuczkom, które wprost ubóstwiają jeść, gotuję i wymyślam nowe dania. Roladę robi się bardzo szybko, a ze stołu znika w mgnieniu oka. To lekkie i smaczne danie.

Henryka Jędruszczak, Lublin



Przepis przysłała
Henryka Jędruszczak

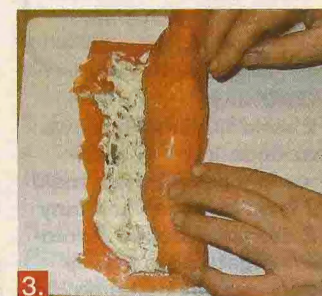
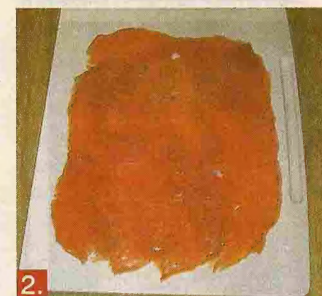
SKŁADNIKI

- 20 dag wędzonego łososa w plastrach
- 15 dag twarogu
- serek topiony
- szczypiorek
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- ząbek czosnku

PRZYGOTOWANIE

1. Ser biały i topiony miksujemy na krem, dodajemy rozrarty ząbek czosnku oraz drobiutko posiekany szczypiorek i natkę pietruszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem według własnych upodobań.
2. Płaty łososa układamy na desce tak, by zachodziły jeden na drugi i tworzyły prostokąt. Wyrównujemy brzegi. Wystające skrawki obcinamy, siekamy i układamy na kremie serowym.
3. Kremem serowym smarujemy płaty łososa, ciasno

zwijamy w rulon i wstawiamy do lodówki na trzy godziny, by rolada zastygła. Przed podaniem kroimy ostrym nożem w plastry średniej grubości. Roladę podajemy na grzankach z bułki lub bagietki.



Makaron z twarogiem

Mam 19 lat, pracuję i uczę się. Uwielbiam gotować, a zwłaszcza zjadać to wszystko, co sama przygotowuję.

Magdalena Kruszona, Poznań



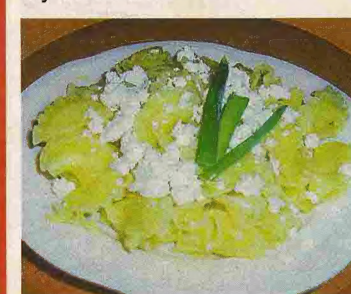
Przepis przysłała
M. Kruszona

SKŁADNIKI

- 1 op. makaronu kolan-ka
- 3 średnie cebule
- 250 g białego półtłustego sera
- sól
- łyżka margaryny

PRZYGOTOWANIE

1. W dużym garnku wstawiamy wodę, dodajemy sól i odrobinę oliwy. Gdy woda zacznie wrzeć, wrzucamy makaron i zagotowujemy.
2. Cebule obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę. Rumienimy na roztopionej margarynie.
3. Gotowy makaron odcedzamy i przekładamy do miski, dodajemy podsmażoną cebulę.
4. Makaron na talerzu posypujemy białym serem i solimy do smaku.



Przyslij przepis 5

SEZONOWE PRZYSMAKI

Sznicelki z ryżu



Przepis przysłała
A. Świętoniowska

Gotowanie jest moją pasją, a sznicelki z ryżu to moja popisowa potrawa.

Anna
Świętoniowska,
Przeworsk

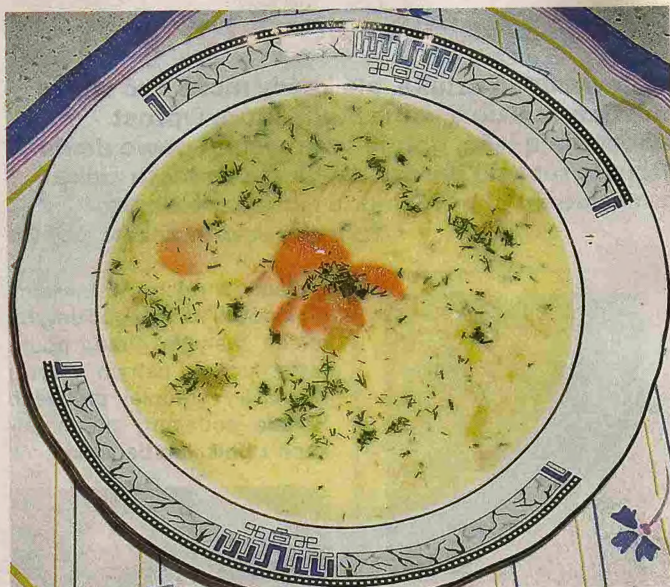
SKŁADNIKI

- 2 szklanki ryżu
- 30 dag żółtego sera
- 1-2 cebule
- koperek
- 2 jajka
- pieprz, sól, vegeta
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Ryż gotujemy z dodatkiem soli lub vegety. Ser ścieramy na tarce, cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.
2. Składniki łączymy, wbijamy jajka, formujemy sznicelki. Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rumiano.

RADY Anny Świętoniowskiej
Sznicelki dobrze smakują z sosem pieczarkowym i surówką, np. z kapusty.



Moi synowie (15 i 10 lat) za nią przepadają i zawsze proszą o dokładkę. Jest smaczna i pożywna, a jej przygotowanie nie zajmuje dużo czasu.

Ewa Żarnowska, Gorlice

Zupa serowa z makaronem



Przepis przysłała
Ewa Żarnowska

PRZYGOTOWANIE

1. Oczyszczonego i dokładnie umytego pora i marchewki kroimy w krążki i gotujemy w wywarze z kostki rosółowej (ok. 1,5 litra) 15-20 minut.
2. W szklance ciepłej wody rozpuszczamy serki topione, dodajemy mąkę i śmietanę, mieszamy. Wlewamy do wrzącego wywaru i chwilę gotujemy, cały czas mieszając. Doprawiamy do smaku vegetą, solą i białym pieprzem.
3. Do zupy dodajemy ugotowany oddzielnie makaron i obficie posypujemy drobno posiekanym koperkiem.

RADY Ewy Żarnowskiej

Najlepszy do zupy serowej jest makaron typu kolanka, muszelki lub świderki.

SKŁADNIKI

- 2 serki topione kremowe (bez dodatków)
- 2 marchewki
- por
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 drobiowe kostki rosółowe
- vegeta
- sól
- biały pieprz
- gruby makaron



To efekt eksperymentów kulinarnych, gdy przez 4 tygodnie siedziałem w domu ze złamaną nogą, połączonych z fascynacją smakami orientalnymi.

Andrzej Melon, Pruszków

Ryba z dzikim ryżem



Przepis przysłał
Andrzej Melon

- mowa
- 8 jagód jałowca
- 8 listków bazylii
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Ryż (po jednej szaszetce każdego rodzaju) gotujemy, jak podano na opakowaniu.
2. Rybę skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy natką pietruszki i pieprzem, na każdy filec kładziemy porwane listki bazylii i rozniecione jagody jałowca. Zostawiamy do rozmrożenia, następnie obtaczamy w panierce sezamowej i smażymy na oleju.
3. Podajemy z ryżem, surówką z białej kapusty i słodkim (łagodnym) sosem chili.

SKŁADNIKI

- 2 mrożone filety rybne (morszczuk, panga, sola)
- ryż brązowy i dziki (saszetki po 100 g i 50 g)
- natka pietruszki
- 1/2 cytryny
- sos chili
- panierka sezamowa

RADY Andrzeja Melona

Panierka sezamowa jest słona, więc ryby nie solimy.

Naleśniki wegetariańskie

Doskonale smakują z winem, np. podane na kolację we dwoje.

Jakub
Okonek,
Bydgoszcz



Przepis przysłał
J. Okonek

SKŁADNIKI

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- szklanka mleka
- szklanka wody
- 200 g pieczarek
- 1 pomidor
- 1 ogórek kiszony
- 1 cebulka czerwona
- 5 dag sera żółtego
- puszka kukurydzy
- sól
- pieprz
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki śmietany (lub jogurtu naturalnego)
- łyżeczka czosnku w proszku

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka rozkłócąmy z młkiem, mąką i wodą, solimy. Smażymy cienkie naleśniki.
2. Pokrojone pieczarki smażyjemy i studzimy. Dodajemy pokrojone warzywa, kukurydzę i starty ser. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz nakładamy na naleśniki i składamy w koperty. Podajemy z sosem czosnkowym (z majonezu, śmietany i czosnku).



Dzielimy się jajkiem



Jeśli chcesz pochwalić się swoją rodziną i waszymi zdolnościami kulinarnymi, zaproś nas do siebie. W prezencie dostaniecie atrakcyjny sprzęt gospodarstwa domowego i **50 zł.** Wasze zdjęcie zamieścimy na okładce.



Ola i Maciek chętnie pomagają mamie, a obieranie jajek idzie im bardzo sprawnie.

Marta i Krzysztof Gachowscy z Oławy zaprosili nas na świąteczne śniadanie. Przygotowali je ze swoimi dziećmi: 8-letnią Olą i 6-letnim Maciem.

Ani Ola, ani Maciek nie byli skrepowani naszą obecnością. Pochwalili się nawet swoim zwierzyńcem, czyli akwarium z rybkami i żółciem wodno-lądowym, który, jak się okazuje, wcale nie porusza się powoli jak żółw.

W kuchni we czworo

Dzieci, nie czekając na sygnał od rodziców, niemal od razu po naszym przyjeździe zabierają się za obieranie jajek. I zapewniają, że bardzo lubią to zajęcie. Praca wre, bo Marta przekrawa obrane jajka i wyjmuję z nich żółtka do farszu, a jednocześnie cały czas kontroluje, jak Krzysztof radzi sobie z sałatką. Nie komentuje, bo mężowi idzie to świetnie. Przy tak dobrej organizacji pracy po kilkunastu minutach wszystko jest gotowe. Ola i Maciek się niecierpliwią, bo razem z tatą już nakryli do stołu. Krzysztof zaprasza, mówiąc, że żurek stygnie. Na wiosennie



Mają się czym pochwalić, bo ich śniadanie jest pyszne!

udekorowanym stole królują wielkanocne smakołyki: żurek z białą kielbasą, półmisek wędlin, ćwikła z chrzanem, babka, sernik i inne słodkości, a obok koszyczka ze święconką pyszną się ślicznie ozdobione jajka. Próbujemy wszystkiego i zachwytem nie ma końca.



Krzysztof wykłada sałatkę na półmisek.



Nadziewanie jajek to zajęcie wymagające kobiecej dokładności.

Faszerowane jajka na sałatce

SKŁADNIKI

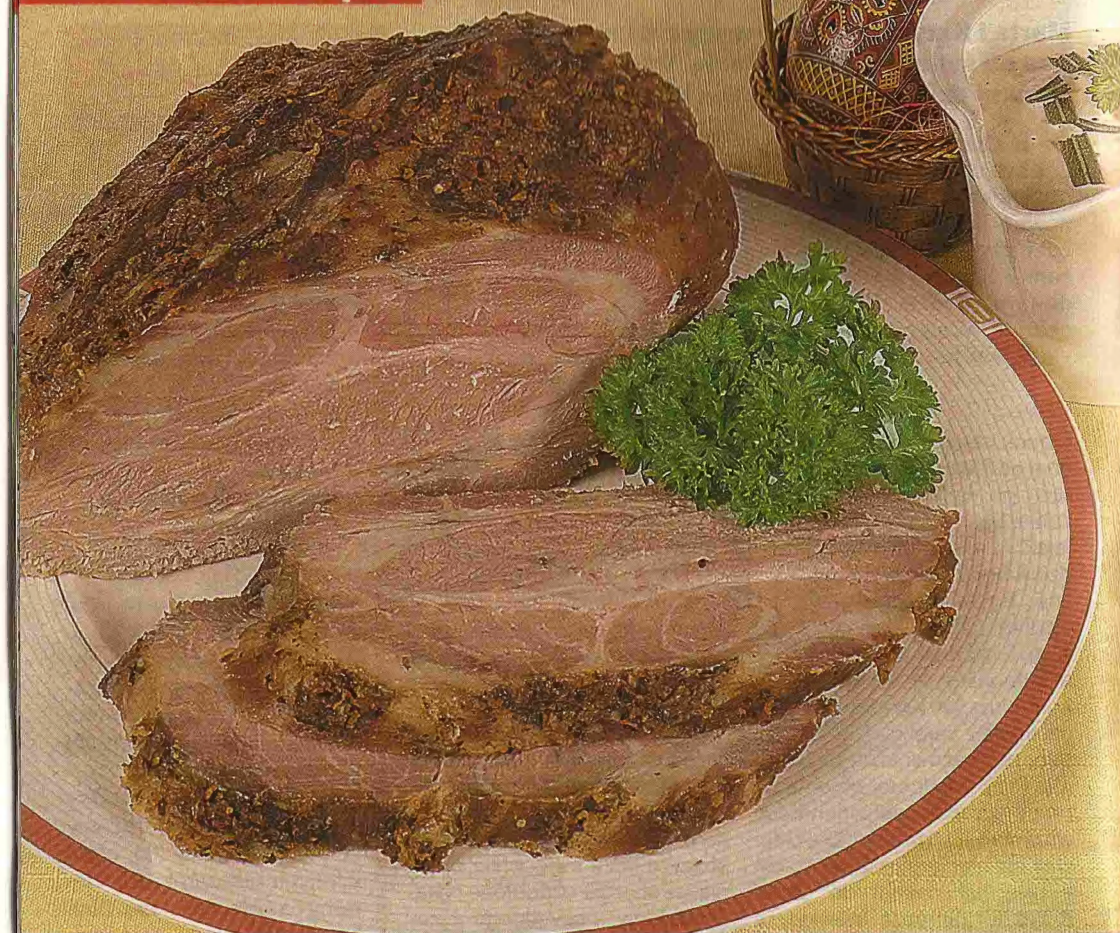
- 10 jajek
- 1 cebula
- 40 dag pieczarek
- olej do smażenia

Sałatka:

- 1 czerwona papryka
- 20 dag chudej szynki
- 1/2 pora
- 4 ogórki konserwowe
- 1 puszka kukurydzy
- majonez
- sos czosnkowy lub chrzanowy

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy.
2. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w kostkę i podsmażamy z pokrojoną w drobną kostkę cebulą, dodajemy sól i pieprz do smaku.
3. Jajka przekrawamy wzdłuż na pół. Wydrążamy żółtka, dodajemy do ostudzonych pieczarek. Rozcieramy na jednolitą masę. Białka nadziewamy farszem, ładnie go formując, by jajka były wypukłe.
4. Umytą i osuszoną paprykę przekrawamy i usuwamy gniazdo nasienne, miąższ kroimy w kosteczkę. Pora oczyszczamy i drobniutko siekamy. Ogórki i szynkę kroimy w kosteczkę. Kukurydzę odciekamy z zalewy.
5. Wszystkie składniki mieszamy, dodajemy majonez wymieszany z sosem chrzanowym lub czosnkowym.
6. Sałatkę układamy na półmisek, a na sałatce układamy faszerowane jajka.



Świąteczne śniadanie

Przygotowanie mięsa zajmuje trochę czasu, bo dzień wcześniej trzeba je zamarynować, ale na pewno będzie hitem na wielkanocnym stole.

Łukasz Rossienik, Wrocław



Maj to czas Pierwszej Komunii naszych dzieci i wnucząt. Jeśli masz przepisy na dania, którymi można podjąć wielu gości, przyslij je do nas. Napisz coś o nich, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze str. 66. Po publikacji dostaniesz **50 zł**.

Pieczona karkówka



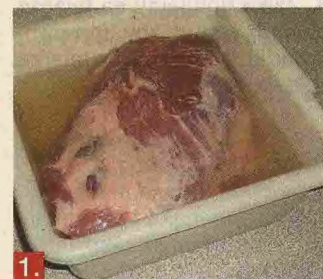
Przepis przysłał
Łukasz Rossienik

SKŁADNIKI

• 1,4 kg karkówki • vegeta
• majeranek • oregano
• bazylia • zioła prowansalskie • pieprz czarny • czerwona papryka ostra i słodka w proszku • 2 duże ząbki czosnku • sos sojowy

PRZYGOTOWANIE

1. Karkówkę moczymy w wodzie pół godziny, osuszamy.
2. Robimy pastę: do miseczki wsypujemy 2 łyżeczki vegety, po pół łyżeczki wszystkich ziół, pieprz i paprykę do smaku, mieszamy i dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Ugniatamy widelcem, aż czosnek zwiąże pastę w gęstą papkę.
3. Karkówkę nacieramy z każdej strony pastą. Skrapiamy sosem sojowym. Zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki najlepiej na całą dobę.



1.

4. Piekarnik rozgrzewamy do 180 °C. Folię odwijamy, ale nie wyjmujemy z niej mięsa – tam będzie zbierał się sos. Całość wkładamy do naczynia żaroodpornego, do folii wlewamy pół szklanki wody i skrapiamy mięso kilkoma kroplami oliwy z oliwek. Przykrywamy pokrywką i pieczemy 40 min. Po tym czasie polewamy karkówkę wytworzonym sosem. Po godzinie nakłuwamy mięso, by sprawdzić, czy jest już wystarczająco miękkie. Ostatnie pół godziny pieczemy bez pokrywki.



2.



3.



4.

Tradycyjny żurek

W moim domu to jedyne gorące danie podawane na świąteczne śniadanie. Jest dobrym wstępem do wielkanocnej biesiady.

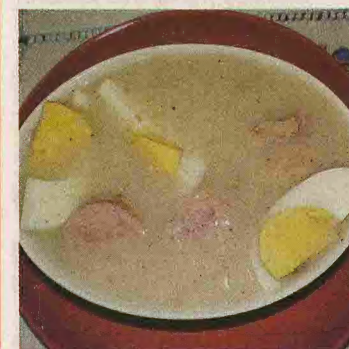
Celina Gabryś, Pułtusk

SKŁADNIKI

• 4 białe kiełbaski
• 4 jajka • 250 g włoszczyzny • 2 suszone grzybki • 500 ml gotowego zakwasu • 1 łyżka maki • 1 ząbek czosnku
• sól • majeranek

PRZYGOTOWANIE

1. Włoszczyznę oczyścimy, myjemy, zalewamy wodą. Wkładamy grzybki i gotujemy 30 minut. Osobno gotujemy jajka na twardo. Wywar przecedzamy. Do wywaru wrzucamy kiełbaski, wlewamy zakwas i gotujemy jeszcze około 10 minut.
2. Kiełbaski wyjmujemy, zupę doprawiamy czosnkiem rozartym z solą i zagęszczamy mąką rozmieszaną z wodą. Zagotowujemy.
3. Jajka kroimy w cząstki, kiełbaski w plasterki. Wkładamy po porcji na talerze i zalewamy żurem.



TEMAT MIESIĄCA

Pieczona kielbasa

Mam mnóstwo bardzo starych książek kucharskich i duże doświadczenie, bo gotuję codziennie.

Ewa Kojro,
Milówka

SKŁADNIKI

- 60 dag surowej białej kielbasy
- 10 dag cebuli
- 1 łyżeczka tłuszczu

PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę obieramy i kroimy w plastry. Kielbasę układamy w rondelku, podlewamy wodą z tłuszczem i wkładamy do piekarnika.

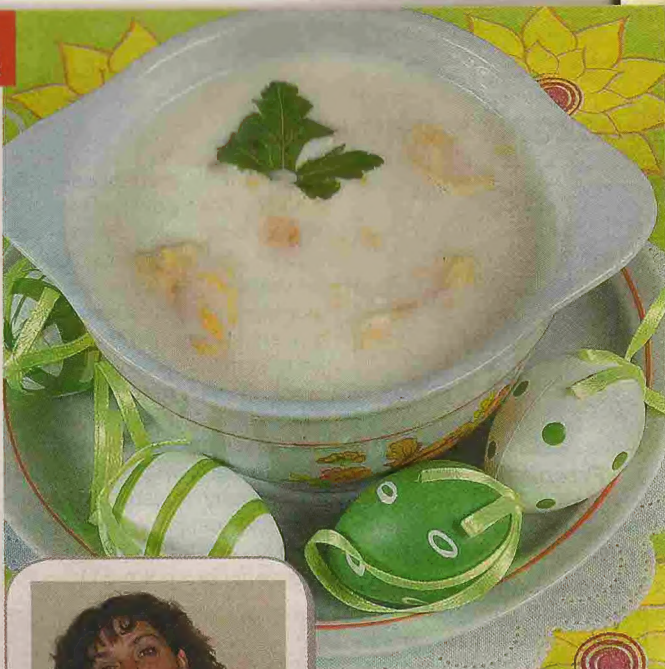
2. Gdy piekarnik lekko się rozgrzeje, a kielbasa zrobi się biała, nakłuwamy ją widelcem, a następnie obkładamy plasterkami cebuli.

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180 °C i pieczemy kielbasę godzinę.

3. Upieczoną kielbasę podajemy na gorąco z kapustą i ziemniakami lub na zimno, np. z chrzanem.

RADY Ewy Kojro

Jeśli dodamy więcej tłuszczu i cebuli, po upieczeniu kielbasy powstanie pyszne smarowidło do chleba.



Przepis przysłała
B. Głowczyńska

Byłam zaskoczona, gdy podczas śniadania wielkanocnego teściowa podała tę zupę zamiast żurku. Zasmakowała mi i teraz sama ją gotuję.

Bogusława Głowczyńska,
Olsztyn

Zupa chrzanowa

SKŁADNIKI

- 250 g dowolnego wędzonego mięsa
- cebula
- pęczek włościzny
- słoiczek tartego chrzanu (ok. 200 ml)
- 4 jajka
- przyprawy: cukier, sól, ziele angielskie
- kilka suszonych grzybów
- 1/2 małej śmietany
- natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby moczymy pół godziny. Włoszciznę, cebulę, grzy-

by i mięso gotujemy w litrze wody ok. 40 minut. Dodajemy ziele angielskie. Wyjmujemy mięso i włoszciznę.

2. Dodajemy chrzan, zagotowujemy, zagęszczamy zahartowaną śmietaną. Doprawiamy do smaku solą i cukrem.

3. Jajka gotujemy na twardo, obieramy, studzimy, kroimy na ćwiartki. Wkładamy do talerza, zalewamy gorącą zupą.

RADY B. Głowczyńskiej

Mięso zawsze podaję oddzielnie. Czasem zagęszczam zupę mąką i ewentualnie doprawiam sokiem z cytryny.



Przepis przysłała
K. Grzywna

To wyjątkowy rarytas. Nie wyobrażam sobie, że szynki w herbacie mogłoby zabraknąć na świątecznym stole. Jej smak zostaje w pamięci na długo.

Kazimiera Grzywna,
Chełm

Szynka w herbacie

SKŁADNIKI

- 500 g surowej szynki wieprzowej
- 1 jabłko
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka czarnej herbaty liściastej
- 1 łyżeczka zielonej herbaty liściastej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka mąki, sól



PRZYGOTOWANIE

1. Mięso obgotowujemy, kroimy w plastry. Obsmażamy z obu stron na maśle.

2. Szynkę przekładamy do rondla, podlewamy kilkoma łyżkami sosu. Dusimy pod przykryciem około 10 min.

3. Następnie posypujemy mięso herbatą, dodajemy pokrojone w kostkę jabłko i posiekany czosnek. Dusimy ok. 35 minut.

4. Mięso wyjmujemy z wywaru, usuwamy liście herbaty. Powstały podczas duszenia sos miksujemy z liśćmi herbaty, zagęszczamy mąką i polewamy nim duszone mięso.

Sos firmowy do mięsa

Specjalizuję się w daniach mięsnych, a zarówno do nich, jak i do kanapek wymyślam różne sosy. Ten świetnie smakuje na zimno i na ciepło.

Ewa Osowska,
Bartoszyce

SKŁADNIKI

- 1 słoik papryki konserwowej
- 3 łyżki zalewy ze słoika z papryką
- 1 słoik ogórków konserwowych
- 1 por
- 3 łyżki zalewy ze słoika z ogórkami
- keczup

PRZYGOTOWANIE

1. Papryki i ogórki osączaemy i wraz z porem kroimy w drobną kosteczkę.

2. Do warzyw dodajemy zalewę z papryki i ogórków. Dodajemy keczup, mieszamy.

RADY Ewy Osowskiej

Sosem można napelnić plastry szynki zwinięte w rożki. Wygląda to bardzo ładnie.





Jestem kucharką, dużo gotuję, piekę i przyrządzam różne dania na różne okazje. Chciałabym podzielić się swymi przepisami, bo mam ich tysiące i wykorzystuję na co dzień na wiele sposobów.

Barbara Zwolak, Czartowczyk

Jajka w galarecie

SKŁADNIKI

- 3 jajka
- 3 łyżki żelatyny
- litr bulionu drobiowego lub wawaru jarzynowego (może być z kostki)
- kieliszek białego wytrawnego wina
- cytryna
- sól, pieprz
- 5 dag szynki lub polędwicy wieprzowej albo drobiowej
- 1 strąk czerwonej papryki
- pęczek natki pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo. Studzimy, obieramy, każde przekrawamy na pół.
2. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości zimnej wody.
3. Bulion zagotowujemy z winem, przyprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem, rozprowadzamy w nim żelatynę. Studzimy, dodajemy natkę.
4. Do 6 miseczek wkładamy paski szynki, pokrojoną w kostkę paprykę oraz po połowie jajka. Całość zalewamy tężącą galaretką, studzimy.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Jajka w galarecie łatwo wyjmujemy z miseczek, jeśli na chwilę zanurzymy naczynie w gorącej wodzie.



Jajka są super. Bardzo smakuja moim gościom. Obowiązkowo muszą znaleźć się na świątecznym stole. Ale mogą być także przystawką na kolację.

Janina Wickenhauser, Kłodzko



Przepis przysłała Janina Wickenhauser

Jajka faszerowane szynką

SKŁADNIKI

- 10 jajek
- 3-4 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- 5 plasterków szynki konserwowej lub wędzonej
- liście sałaty
- gałązki szczypiorku do dekoracji
- trochę czerwonej papryki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skoru-

pek. Kroimy wzdłuż na pół. Wyjmujemy żółtka

2. Żółtka dokładnie rozcieramy w miseczce z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

3. Do miseczki dodajemy pokrojoną w drobną kosteczkę szynkę. Mieszymy. Masą faszerujemy połówki jajek.

4. Liście sałaty myjemy i suszymy, układamy na talerzu, a na nich wykładamy faszerowane jajka. Szczypiorek kroimy i posypujemy jajka, na środek kładziemy paprykę.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Im drobniej pokroimy składniki farszu, tym będzie on smaczniejszy.



Makaron z sosem serowym



Przepis przysłała
Monika Lubieniecka

To danie jest proste, szybkie oraz tanie, czyli idealne dla studentów, choć nie tylko. Powstało podczas moich kulinarnych eksperymentów w kuchni. Gorąco je polecam!

Monika Lubieniecka,
Miny

SKŁADNIKI

- 500 g makaronu rurki lub świderki
- 150 ml śmietany
- 150 ml sosu lub koncentratu pomidorowego
- 10 plasterków szynki
- mała kostka sera żółtego (wędzonego)
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz
- oregano
- bazylia lub natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Szynkę kroimy w kosteczkę, a ser ścieramy na tarce. Szynkę podsmażamy na łyż-

ce gorącego oleju. Oprószamy solą i pieprzem i przyprawiamy do smaku oregano.

2. Na patelnię z szynką wrzucamy ser i mieszamy, aż ser całkowicie się roztopi.

3. Wlewamy śmietanę, a następnie sos pomidorowy. Przyprawiamy bazylą.

4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju. Odcedzamy i polewamy sosem. Dekorujemy bazylą.

RADY Moniki Lubienieckiej

Szynkę można zastąpić inną, dowolną wędliną.



Placki z nadzieniem

Lubię gotować. I w moim zawodzie (księgowy), i w hobby (gotowanie) potrzebna jest dokładność.

J. Artymowicz, Lubaczów



Przepis przysłał
Jan Artymowicz

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
 - sól, pieprz
 - 1 cebula
 - 2 łyżki mąki
 - 1 jajko
 - olej
- Nadzienie do wyboru:
gulasz • żółty ser • biały ser • pieczeń rzymska

PRZYGOTOWANIE

1. Robimy masę ziemniaczaną jak na zwykłe placki.

2. Na gorący olej na patelni kładziemy ciekłą warstwę masy ziemniaczanej. Na niej układamy nadzienie, a na to ponownie warstwę masy.

3. Gdy placki z jednej strony są już upieczone, dwoma szerokimi łopatkami obracamy je na drugą stronę.

RADY Jana Artymowicza

Do placków doskonale pasuje surówka z pora.



Niedrogo,
a tak
smacznie

PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Potrafisz ugotować coś pysznego, nawet wtedy, gdy masz pustki w portfelu? Prześlij przepis na tanie danie! Dołącz zdjęcia swoje i potrawy i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66!



Każdą wolną chwilę spędzam w kuchni. Gotowanie sprawia mi przyjemność, tym większą, jeśli to, co ugotuję, smakuje innym. Naleśnik z parówką to proste i bardzo smaczne danie.

Angelina Lewandowska, Żychlin



Przepis przysłała
A. Lewandowska

Naleśnik z parówką

SKŁADNIKI

- 6 cienkich parówek
- 6 plasterków sera żółtego (np. Hochland z szynką)
- 2 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia
- Ciasto naleśnikowe:
- 2 szklanki mleka
- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia lub sody
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników sporządzamy ciasto i smażymy cienkie naleśniki.
2. Na desce układamy usmażony naleśnik, na jego brzegu plaster sera, na serze parówkę i całość zwijamy w rulon.
3. Jajka roztrzepujemy widelcem na talerzu, maczamy w nich zwinięty naleśnik i obtaczamy w bułce tartej.
4. Opanierowane naleśniki układamy na desce. Na patelni roz-

grzewamy olej i smażymy naleśniki z obu stron na złoty kolor. Najlepiej smakują z ogórkiem kiszonym i keczupem.

RADY A. Lewandowskiej

Jeśli naleśnik jest mały, parówkę można przekroić wzdłuż.



To dzieło wygląda jak prawdziwy tort i nikt się nawet nie domyśli, że nie jest słodki.

Uwielbia go cała moja rodzina, bo smakuje wysmienicie.

*Tatiana Pilot,
Tarnowskie Góry*

Tort z wątróbki

SKŁADNIKI

- 400 dag wątróbki wieprzowej
- 1 szklanka mleka
- 4 łyżki mąki
- 4 jajka
- majonez
- 2 ząbki czosnku
- olej do smażenia
- natka pietruszki
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE

1. Wątróbkę mielimy. Dodajemy jajka, mleko, mąkę i proszek do



Przepis przysłała
Tatiana Pilot

pieczenia. Solimy. Ciasto powinno przypominać ciasto naleśnikowe, tylko musi być trochę gęściejsze.

2. Rozgrzewamy na patelni olej i smażymy z obu stron kilka placków o grubości ok. 1 cm.

3. W osobnym naczyniu dwa rozrzucone ząbki czosnku mieszamy z majonezem i sokiem z cytryny. Upieczone placki przekładamy sosem, a gotowy tort posypujemy natką pietruszki.

Kotlety Ireny

To dobry sposób na ziemniaki pozostałe z obiadu.

*Irena Ambroziak,
Pastęk*



Przepis przysłała
Irena Ambroziak

SKŁADNIKI

- 60 dag ugotowanych ziemniaków
- 30 dag pieczarek
- 2 cebule
- jajko
- szklanka mąki pszennej
- sól, pieprz
- bułka tarta

PRZYGOTOWANIE

1. Cebule drobno kroimy i szklimy na oleju. Dodajemy umyte i pokrojone w kostkę lub starte na tarce o dużych oczkach pieczarki. Mieszmamy z cebulą i dusimy, aż woda odparuje, studzimy.

2. Ziemniaki przeciskamy przez praskę. Ostudzony farsz, ziemniaki, jajko, mąkę, sól i przyprawy krótko wyrabiamy. Formujemy kotlety, obtaczamy w tartej bułce i smażymy z obu stron.

RADY Ireny Ambroziak

Do kotletów polecam kaszę gryczaną, polaną duszoną marchewką z cebulą.



TANIA KUCHNIA



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

W mojej rodzinie często jadamy drób w postaci kotletów, roladek itp. Na pomysł zrobienia tego dania wpadłam sama, gdy chciałam trochę urozmaicić nasze menu. Szaszłyki okazały się strzałem w dziesiątkę!

Agnieszka Marcinkiewicz, Białystok

Drobiowe szaszłyki Agnieszki

SKŁADNIKI

- 4 piersi z kurczaka
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka imbiru
- w proszku • 8 łyżek sosu sojowego • 8 łyżek oliwy z oliwek • 1 szklanka ryżu
- 3 szklanki wody
- 1/2 łyżki masła
- 1/2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE

1. Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w grubsze paski. Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy pozostałe przyprawy, oliwę i mieszamy.
2. Pokrojone piersi wkładamy do marynaty i odstawiamy w chłodne miejsce na min. 30

minut (najlepiej przygotować marynatę wieczorem i pozostawić w niej mięso na noc).

3. Wyjmujemy mięso z marynaty i nabijamy spiralnie na drewniane patyczki do szaszłyków, wcześniej moczone przez kilka godzin w wodzie.

4. Pieczemy w piekarniku na kratce ok. 20 minut w temp. 180 °C. Pod kratkę podkładamy folię lub blaszkę, żeby nie zabrudzić piekarnika.

5. Na głębokiej patelni roztopimy masło. Wsypujemy ryż i smażymy, mieszając, aż stanie się szklisty. Wlewamy wodę, mieszamy i przykrywamy. Gdy ryż wchłonie wodę, przekładamy na talerze i podajemy do upieczonych szaszłyków.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Szaszłyki najlepiej smakują z sałatą z sosem winegret, ale surówkę można oczywiście dobrać według własnych upodobań.
- Drewniane patyczki do szaszłyków moczymy w gorącej wodzie, dzięki temu w trakcie pieczenia na pewno się nie przypalą.



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

Są smaczne i oryginalne. Mój 4-letni synek za nimi przepada, potrafi zjeść nawet cztery pod rząd. Danie jest tanie, zdrowe i łatwe.

Beata Blicka, Łława

Kotleciki z brokułem i kalafiorem

SKŁADNIKI

- 4 średnie ziemniaki • 0,5 kg kalafiora • 0,5 kg brokułów • 1 jajko • 3/4 szklanki mąki • sól • maggi • mielona gałka muszkatołowa
- pieprz • olej • bułka tarta
- Sos: 1 duża cebula • po 3 płaskie łyżki masła i mąki • 1 łyżka curry • 1 szklanka bulionu • szklanka gęstej śmietany

PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki myjemy, obieramy i gotujemy w osolonej wodzie. Przeciskamy przez praskę.
2. Kalafiora wrzucamy na osolony wrzątek, gotujemy 10 minut, w połowie gotowania dodajemy brokuły.

3. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Ostudzone mieszamy z jajkiem i mąką, doprawiamy solą, pieprzem, maggi i gałką muszkatołową. Wyrobiamy masę. Wkładamy do niej różyczki kalafiora i brokułów.

4. Formujemy kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy na oleju z obu stron.

5. Przygotowujemy sos cebulowy. Cebulę drobno siekamy, szklimy na maśle. Oprószamy mąką i curry, zasmażamy. Mieszamy i powoli wlewamy bulion. Zagotowujemy i podgrzewamy jeszcze ok. 10 minut. Dodajemy śmietanę, mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy do kotlecików.



Przepis przysłała
Beata Blicka



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Jeśli ktoś lubi, może dodać do masy warzywnej rozarty ząbek czosnku.
- Kotleciki można również podawać z keczupem lub jakimś ulubionym sosem. Są też doskonałym dodatkiem do dań mięsnych, np. z kurczaka, lub ryb smażonych w panierce.



Na drugie danie: mięso

PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!



W niedzielę na pewno nadrobisz zaległości kulinarne i starasz się podać na obiad coś specjalnego. Prześlij przepis na wiosenne danie obiadowe, dołącz kupon ze str. 66, swoje zdjęcie i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz **50 zł.**

Bardzo lubię mięso wołowe, ale kiedyś postanowiłam urozmaicić roladki i dodałam do nich warzywa. Smakowały lepiej, niż myślałam, więc teraz robię je częściej. Danie jest smaczne i proste do zrobienia.

Agnieszka Ososińska, Harbutowice

Roladki wołowe z warzywami



Przepis przysłała
Agnieszka Ososińska

a następnie paski warzyw. Zawijamy i obwiązujemy nitką.

4. Roladki podsmażamy na patelni. W rondelku dusimy pokrojoną cebulkę i czosnek. Wkładamy roladki i zalewamy wodą tak, aby je przykryć. Dodajemy kostkę rosołową, doprawiamy pieprzem, solą, majerankiem i dusimy. Gdy mięso jest miękkie, zagęszczamy śmietaną i mąką.

RADY Agnieszki Ososińskiej

Do sosu można dodać grzybkę lub podsmażone pieczarki.

SKŁADNIKI

- 80 dag mięsa wołowego
- 2 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- ćwiartka selera
- 4 ogórki kiszzone
- ćwiartka kapusty włoskiej
- 6 ząbków czosnku
- 1 cebula
- śmietana 18-proc.
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz
- majeranek
- kostka rosołowa

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso kroimy w plastry (jak na kotlety) i rozbijamy. 4 ząbki czosnku rozcieramy z solą i pieprzem i nacieramy mięso.
2. Oczyszczone warzywa kroimy w paski: ziemniaki i ogórki grubo, marchewkę średnio, a seler i pietruszkę cieniućko.
3. Na plastrze mięsa kładziemy najpierw kawałek listka kapusty,



1.



2.



3.



4.

Pieczarkowe babeczki

Babeczki to idealna ciepła przekąska na spotkanie w gronie przyjaciół. Smakuje wszystkim.

Teresa Domańska,
Szczecin

SKŁADNIKI

- Ciasto: • 2 szklanki mąki
• żółtko • 1/2 szklanki śmietany • 1/2 kostki margaryny • szczypta soli
- Farsz: • 400 g pieczarek
• 2 cebule • 4 łyżki masła
• 4 łyżki oleju • sól, pieprz
• 100 g żółtego sera

PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy ciasto, zawijamy w folię i na 30 minut wstawiamy do lodówki. Cienko rozwałkowujemy i nakładamy do foremek. Nakłuwamy widelcem i pieczemy na złoty kolor. Studzimy.
2. Przesmażamy drobno pokrojone cebule, dodajemy pieczarki pokrojone w plasterki. Dusimy z masłem, doprawiamy solą i pieprzem.
3. Babeczki napełniamy farszem, posypujemy startym serem, zapiekamy 10 minut w temp. 175 °C. Gorące podajemy z barszczem. Można je posypać zieleniną.



MÓJ NIEDZIELNY OBIAD

Sos buraczkowy

Sos jest pracochłonny, ale naprawdę wart zachodu. Jest świetnym dodatkiem do mięs, ryb i foundue.

*Kazimiera Marcińczyk,
Olsztyn*

SKŁADNIKI

- 8 łyżek startych ugotowanych buraków
- 8 łyżek posiekanej cebuli
- 8 łyżek gęstej śmietany
- 8 ugotowanych na twardo żółtek
- 8 łyżek czerwonego wytrawnego wina
- 8 łyżek oliwy
- 8 łyżeczek sera homogenizowanego
- po 1 łyżce posiekanego szczypiorku, natki pietruszki i koperku
- łyżeczka zmiażdżonego czosnku
- łyżeczka soli
- łyżeczka białego pieprzu

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki (poza zieleniną i żółtkami) dokładnie miksujemy.
2. Żółtka drobno siekamy i dodajemy do sosu. Przed podaniem posypujemy koperkiem, szczypiorkiem i natką.



Odkąd mieszkamy w Warszawie, urządzamy dla znajomych kulinarne spotkania, które przez te lata zyskały renomę. Gotujemy proste potrawy.

Marta i Dorota Kucharskie, Warszawa

Kremowa zupa cebulowa



*Przepis przysłała
M. i D. Kucharskie*

SKŁADNIKI

- 3 duże cebule
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 1,5 l wody
- 2 kostki bulionowe
- sól, pieprz
- 1 szkl. śmietany

PRZYGOTOWANIE

1. Cebule obieramy i kroimy w cieniutkie plasterki. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy cebulę, dusimy na wolnym ogniu, aż stanie się złocista.
2. Do rondelka dodajemy mąkę, mieszamy, podgrzewamy, aż mąka się lekko zarumieni. Wlewamy wodę z rozpuszczonymi kostkami bulionowymi i, mieszając, zagotowujemy. Gotujemy na wolnym ogniu 10 min.
3. Zupę miksujemy, aż do uzyskania konsystencji kremu. Zaprawiamy śmietaną, doprowadzamy do smaku.

RADY M. i D. Kucharskich

Podajemy z grzankami. Możemy też włożyć do talerzy po kawałku czerstwej bułki.



Tak przyrządzony zadowoli najbardziej wybredne podniebienia. Podaję go na obiad, ale doskonale smakuje również na zimno z pieczywem.

Regina Paluch, Libiąż

Kurczak faszzerowany

SKŁADNIKI

- 1 kurczak (ok. 1,6 kg)
- 50 dag pieczarek
- 40 dag mięsa mielonego
- 20 dag sera żółtego
- 1 jajko
- sól i pieprz
- olej
- słodka czerwona papryka w proszku
- cebula
- łyżka smalcu

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka myjemy i osuszamy. Trybujemy kości.
2. Cebulę kroimy i rumienimy na smalcu. Pieczarki myjemy i drobno kroimy, dusimy na zrumienionej cebuli, aż odparują.
3. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach.
4. Ser, pieczarki, mięso mielone i jajko mieszamy, dodajemy sól i pieprz do smaku. Farszem wypełniamy kurczaka, zwracając



*Przepis przysłała
Regina Paluch*

uwagę, aby farsz znalazł się także w skrzydełkach i udkach. Spinamy wykałaczkami. Skórkę od szyjki zawijamy pod spód. Kurczaka smarujemy olejem i posypujemy papryką. Przekładamy do brytfanki i pieczemy w piekarniku 1 godz. 20 minut.

Wyśmienita pieczeń

Przepis na pieczeń dostałam od mamy. Robię ją na święta i wszyscy są zachwyceni.

*Aleksandra
Rempuszevska,
Toruń*

SKŁADNIKI

- 1 kg mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- 3 jajka
- po pół pęczka koperku, natki pietruszki i szczypiorku
- 300 g żółtego sera
- bułka tarta
- sól
- pieprz
- troszeczkę jarzynki

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso wyrabiamy z jajkami i bułką tartą, przyprawiamy. Zieleninę siekamy, ser ścieramy na grubsze wiórki.
2. Papier do pieczenia smarujemy olejem. Wykładamy masę mięsną i spłaszczamy na prostokąt (30x20 cm).
3. Na mięsie rozkładamy ser i posypujemy zieleniną. Zwijamy roladę. Owijamy papierem i wkładamy do wąskiej blaszki. Pieczemy godzinę w temp. ok. 170 °C.

RADY A. Rempuszevskiej

Do pieczenia można dodać podsmażone pieczarki.



MÓJ NIEDZIELNY OBIAD



Przepis przysłała
Mariola Łyskawa

Uwielbiam gotować i ciągle testuję nowe przepisy. Polędwiczki w sosie z kluseczkami smażonymi to świetny i efektowny pomysł na obiad.

Mariola Łyskawa, Poznań

Polędwiczki z kluseczkami

SKŁADNIKI

• 30 dag polędwiczek wieprzowych • 2-3 łyżki oliwy
• przyprawy: 1 łyżeczka słodkiej papryki i bazylii, przyprawa do wieprzowiny
Sos: • 2 ogórki konserwowe • 2 ząbki czosnku • pęczek koperku • 1,5 szklanki jogurtu naturalnego
• 1 łyżka oliwy • 1 łyżka octu winnego • sól i pieprz
Kluseczki: • 7-10 ziemniaków • 2 jajka • 1 szklanka mąki • masło • sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso kroimy w kostkę, nacieramy przyprawą i smażymy. Dodajemy paprykę i bazylię. Mięso osączamy z tłuszczu.

2. Ogórki, koperek i czosnek siekamy i mieszamy. Jogurt mieszamy z oliwą i octem winnym, dodajemy ogórki, przyprawiamy i wkładamy do lodówki.
3. Obrane ziemniaki gotujemy. Przeciskamy przez praskę i solimy. Zimne mieszamy z jajkami i mąką, doprawiamy pieprzem (jeśli ciasto się klei, dodajemy mąki). Formujemy podłużne kluseczki i gotujemy w osolonej wodzie ok. 5 min.
4. Kluseczki osączamy i układamy na tacy, a gdy ostygną, podsmażamy na maśle na złoty. Podajemy z polędwiczkami polanymi sosem oraz marchewką gotowaną w bulionie lub brukselką ze skwarkami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

• Tak przygotowane polędwiczki możemy również podać z kluskami śląskimi albo pieczonymi ziemniakami.
• Jeśli ktoś nie przepada za gotowanymi lub duszonymi jarzynami, może zamiast nich podać dowolną surówkę, np. z białej kapusty lub sałatę z sosem winegret.



Przepis przysłała
A. Habuda

Drób to ulubione mięso mojego syna Maćka. Aby mu się nie znudziło, od czasu do czasu przyrządzam je w cieście.

Aleksandra Habuda, Wrocław

Filet w cieście naleśnikowym

SKŁADNIKI

• 2 filety drobiowe
• 1 jajko • 1/2 szklanki mleka • olej • 1 szklanka mąki • vegeta • pieprz
• 1/2 łyżeczki maggi
• czosnek • 1/2 kg ziemniaków
Surówka:
• 1/2 główki białej kapusty
• 1 nieduża marchewka
• 1 mała cebula
• 1/2 szklanki majonezu
• 1/4 szklanki jogurtu naturalnego • sok z cytryny
• sól • pieprz • cukier

PRZYGOTOWANIE

1. Filety dzielimy na plastry średniej grubości, rozbijamy, oprószamy solą, pieprzem, ve-

getą i nacieramy czosnkiem. Wstawiamy do lodówki na około 2 godziny.

2. Przygotowujemy gęste ciasto naleśnikowe: jajko, mleko, maggi i mąkę mieszamy na jednolitą masę.

3. Filety obtaczamy w cieście i smażymy na oleju na złoty.

4. Ziemniaki obieramy i kroimy jak na frytki, osuszamy. Smażymy w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

5. Kapustę ścieramy na tarce o dużych oczkach, a marchewkę – o drobnych. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Mieszaną, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny. Majonez mieszamy z jogurtem, łączymy z warzywami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

• Dla obniżenia kaloryczności dania frytki smażone w głębokim tłuszczu można zastąpić mrożonymi, upieczonymi w piekarniku.

• Filety w cieście smażymy na wolnym ogniu, bo w przeciwnym razie ciasto się przypali, a mięso w środku pozostanie surowe.



Lekkie i pełne witamin

PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Kasza, ryż, warzywa, owoce. Podając je na obiad lub kolację, masz pewność, że karmisz rodzinę zdrowo. Zrób zdjęcia tych dań, napisz coś o nich i przyslij wraz z przepisem i kuponem ze strony 66. Jeśli je zamieścimy, dostaniesz **50 zł**.



Jestem dietetyczką od lat związaną z kulinariami. Ubóstwiam przygotowywać wspaniałe dania nie tylko na święta, ale również na co dzień, a później zrzucić zbędne kilogramy, gotując coś lekkiego.
Monika Jędruszczak-Kępka, Lublin

Gołąbki z kaszą jaglaną



Przepis przysłała
M. Jędruszczak-Kępka

SKŁADNIKI

- główka kapusty (najlepiej włoskiej)
- 1,5 szklanki kaszy jaglanej
- 1 op. mrożonego szpinaku
- cebula
- jajko
- 500 g mięsa mielonego lub piersi z kurczaka
- sól
- olej
- ząbek czosnku

PRZYGOTOWANIE

1. Z kapusty wybieramy ładne liście i parzymy. Kaszę gotujemy na sypko.
2. Mięso podsmażamy na złotą, a następnie dusimy do miękkości. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy. Szpinak odparowujemy na patelni.
3. Do kaszy dodajemy mięso, cebulę, szpinak i jajko. Mieszaemy, doprawiamy do smaku solą oraz przepuszczonym przez praskę ząbkem czosnku.
4. Masę nakładamy na liście i zawijamy. Układamy w garnku i dusimy pod przykryciem do miękkości. Podajemy z sosem pomidorowym lub pieczarkowym.



1.



2.



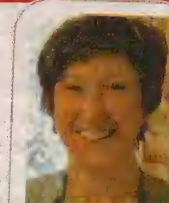
3.



4.

Tuńczyk z kuskusem

Proponuję łatwą i smaczną sałatkę na każdą okazję.
Grażyna Pachocka, Pionki



Przepis przysłała
G. Pachocka

SKŁADNIKI

- 1/2 szklanki kaszy kuskus
- puszka tuńczyka w zalewie
- bulion z kostki rosołowej
- 1 czerwona papryka
- 1 puszka kukurydzy
- 2-3 ogórki kiszzone (lub korniszony)
- 2-3 jaja ugotowane na twardo
- kawałek pora (5-7 cm)
- 2 łyżki majonezu

PRZYGOTOWANIE

1. Kaszę zalewamy gorącym bulionem, aż będzie przykryta na 0,5 cm, i odstawiamy pod pokrywką na 5 minut.
2. Paprykę, ogórki i jajka kroimy w kostkę, dodajemy drobno pokrojonego pora.
3. Dodajemy osączonego tuńczyka i kukurydzę oraz kuskus. Doprawiamy majonezem, mieszamy.



ZDROWIE NA TALERZU

Salata lodowa z owocami

Interesuję się kuchnią od dawna, gotuję codziennie dla męża i dwóch synów. Sałatka jest lekka, dietetyczna, a sos do niej wymyśliłam sama.

Ewa Janik, Wrocław

SKŁADNIKI

- 1 duża sałata lodowa
- kilka białych winogron
- 1 mała puszka ananasów
- szczypiorek
- puszka kukurydzy
- 1 czerwona papryka
- 3 ząbki czosnku
- sok z jednej cytryny
- 10 łyżek oliwy
- cukier, sól, biały pieprz
- 1 łyżka musztardy

PRZYGOTOWANIE

1. Sałatę myjemy, osuszamy, rwiemy na kawałki. Winogrona przekrawamy na pół. Ananasy kroimy w kostkę, paprykę w paseczki. Szczypiorek drobno siekamy.

2. Z oliwy, soku z cytryny i musztardy robimy sos, doprawiamy cukrem, solą i pieprzem, dodajemy roztarty czosnek. Sos przygotowujemy godzinę wcześniej.

3. Składniki sałaty mieszamy z sosem. Od razu podajemy.



Przepis przysłała
Agnieszka Makrzyńska

Wprowadzie dopiero uczyć się gotować, ale śmiało przyznaję, że ta potrawa, którą sama wymyśliłam, jak dotąd smakowała każdemu. Jest zdrowa i pożywna.

Agnieszka Makrzyńska,
Przeworsk

Ryż na każdą porę

SKŁADNIKI

Na jedną porcję:

- 1 woreczek ryżu
- 1/4 puszki kukurydzy
- 1 papryka
- 2 jaja
- 1 kostka rosołowa
- odrobina musztardy
- przyprawy: sól, pieprz, tymianek, majeranek
- szczypiorek

PRZYGOTOWANIE

1. Ryż gotujemy w bulionie i odcedzamy.
2. Odcedzamy kukurydzą, kroimy paprykę i szczypiorek.
3. Ryż mieszamy z kukurydzą, papryką i połową szczypiorku.
4. Na patelni smażymy niezbyt ściętą jajecznicę, dodajemy do ryżu z warzywami. Dodajemy musztardę, przyprawy i resztę szczypiorku. Mieszamy. Podajemy jako samodzielne danie, z rybą albo z kurczakiem.



NOWOCZESNY PORADNIK o zdrowym stylu życia

SAMO Zdrowie
PIĘKNO ■ SIŁA ■ WITALNOŚĆ

MARZEC 2007 nr 3/125
cena 1,90 zł (w tym 7% VAT)

SUPER CENA 1,90 zł

15
NAJLEPSZYCH
KOSMETYKÓW
BEZ CHEMII

CO JEŚĆ
by wiosną
odzyskać
siłę

**PROSTE
ĆWICZENIA
I PO STRESIE**

**JAK PRZEJĄĆ
KONTROLĘ
NAD SWOIMI
HORMONAMI**

**IDEALNY
MATERAC
DLA KRĘGOSŁUPA**

**ZMIANY
DODAJĄ
ENERGII**

Małgorzata
Foremniak

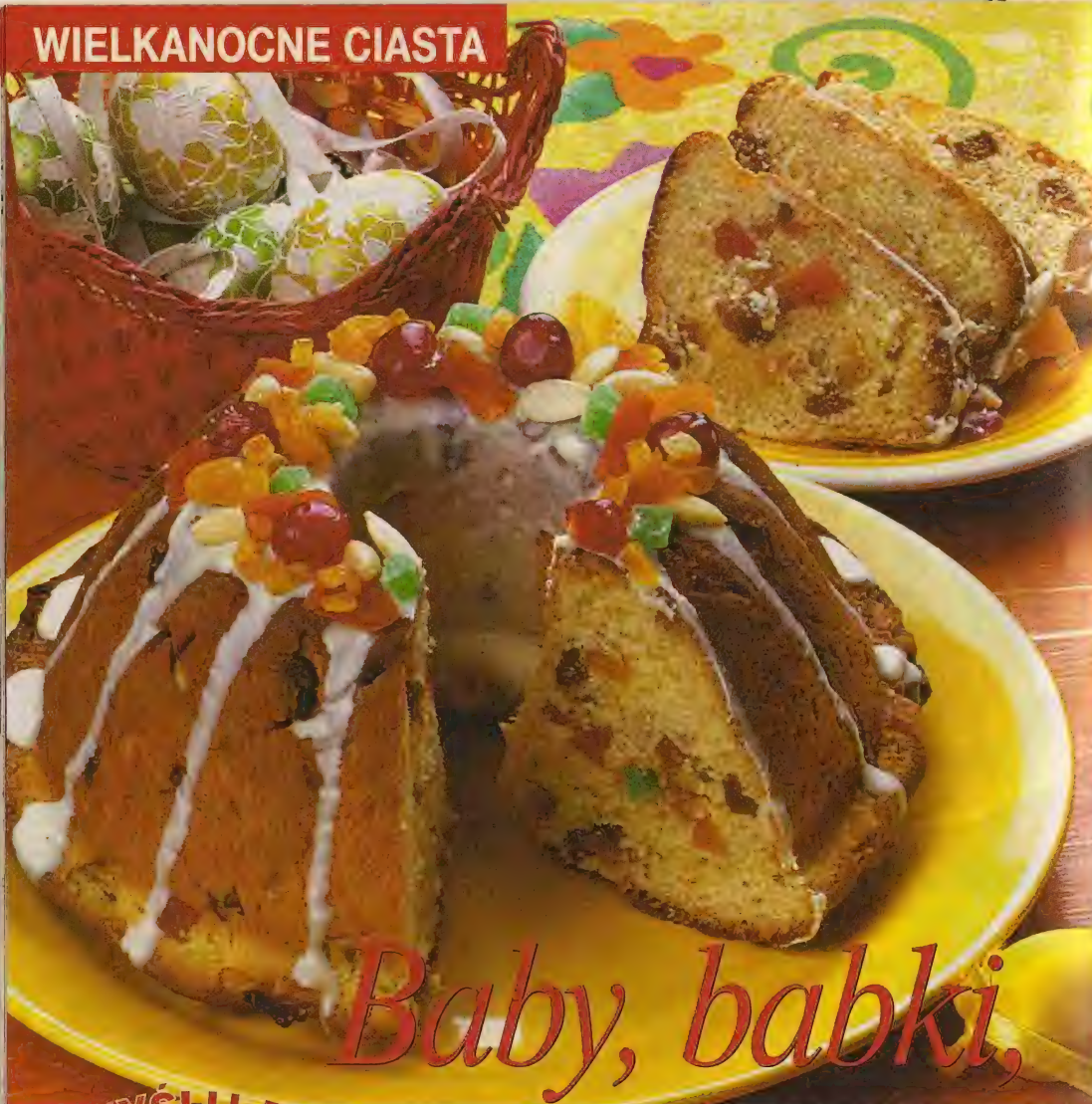
**SZCZEPIONKA
na kłopoty
z pęcherzem**

TEST Skuteczne wypełniacze zmarszczek

ISSN 1429-1568
9 771429 156807

W sprzedaży od 27 lutego

WIELKANOCNE CIASTA



Baby, babki,

babeczki

Wyrabianie drożdżowego ciasta i czekanie, aż wyrośnie, wymaga co prawda trochę cierpliwości, ale nasz wysiłek zostaje nagrodzony. Babka pięknie pachnie i cudownie smakuje. Nie może jej zabraknąć na Wielkanoc.
Cecylia Sokołowska, Wrocław



Domowe wypieki są bezkonkurencyjne. Nawet te najprostsze smakują inaczej. Przyślij przepis na ciasto, które często pieczesz, dołącz jego zdjęcie i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz od nas **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66.

Drożdżowa z lukrem i owocami



Przepis przysłała
Cecylia Sokołowska

SKŁADNIKI

- 50 g drożdży
- szklanka mleka
- 4 szklanki mąki
- szklanka cukru
- 5 żółtek
- 1/2 kostki masła
- dowolne owoce kandyzowane, najlepiej mieszane
- szczypta soli
- olej i tarta bułka do formy
- gotowy lukier

PRZYGOTOWANIE

1. Do miski wlewamy podgrzane mleko, dodajemy pokruszone drożdże i łyżkę cukru, dokładnie mieszamy. Dodajemy szklankę mąki i ponownie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi objętość (ok. 30 minut). Mikserem ucieramy żółtka z resztą cukru do białości. Wlewamy do rozczy nu i mieszamy. Dodajemy sól i mieszając, wsypujemy resztę mąki. Gdy ciasto będzie gęste, wyrabiamy je rękami.

2. Masło roztopiamy na małym ogniu i studzimy. Wlewamy wąskim strumieniem do ciasta,

mieszając, aż ciasto będzie łatwo odchodzić od ręki (co najmniej 20 minut). Dodajemy owoce kandyzowane (część odkładamy do dekoracji) i jeszcze chwilę wyrabiamy.

3. Formę do pieczenia babek smarujemy olejem i posypujemy tartą bułką. Wkładamy ciasto do 3/4 wysokości formy i odstawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy ok. 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Upieczoną babkę polewamy lukrem, na wierzchu układamy owoce.

RADY Cecylii Sokołowskiej

Przed wyjęciem ciasta z piekarnika zawsze wbijam w nie drewniany patyczek i sprawdzam, czy jest suchy. Jeśli tak, to wiem, że ciasto na pewno jest dobrze upieczone.



Piaskowa

Jest delikatna i łatwo się rozsypuje, ale smakuje wyśmienicie. Piekę ją na każdą Wielkanoc.

Natalia Bronowska, Tychy

SKŁADNIKI

- 4 jajka
- 3/4 szklanki mąki tortowej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- szklanka cukru
- kostka masła
- duże op. cukru waniliowego
- łyżeczka proszku do pieczenia
- tłuszcz i bułka tarta do formy

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem na parze. Dodajemy obie mąki, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Masło roztopiamy i studzimy. Wlewamy do ciasta, mieszając. Białka ubijamy na pianę, ostrożnie mieszamy z ciastem.

2. Formę starannie smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto i wkładamy do piekarnika. Pieczemy godzinę w temperaturze 180 °C. Upieczoną babkę posypujemy cukrem pudrem.

RADY Natalii Bronowskiej

Część mąki tortowej można zastąpić kaszką manną.



Przyślij przepis/ Dodatek specjalny 3

WIELKANOCNE CIASTA

Drożdżowa

Z drożdżową babką żadna równać się nie może. Jestem już na emeryturze i niejedno ciasto piekłam, zmieniałam, ulepszałam. To zadowolili każdego.
Emilia Rudolf, Głogów Młp.

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki • 100 g drożdży • szklanka mleka
- szklanka cukru • 100 g masła • 100 g margaryny
- 1/2 szklanki oleju
- 8 żółtek • szczypta soli
- rodzyнки

PRZYGOTOWANIE

1. Mąkę przesiewamy do garnka. Podgrzewamy 1/3 szkl. mleka i rozpuszczamy drożdże z 2 łyżkami cukru. Wlewamy w środek mąki, przykrywamy i czekamy, aż roztwór podwoi objętość.

2. Resztę mleka podgrzewamy z tłuszczami. Do roztworu dodajemy żółtka, cukier, sól i po trochu mleka. Ciasto wyrabiamy (ma być dość ciężkie) 10 minut, dodajemy rodzyńki, przykrywamy i czekamy, aż wyrośnie.

3. Wkładamy do 2 foremek (do 2/3 wys.) i pozostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy rozkłodzonym jajkiem, pieczemy 40 minut w 180 °C.



Piekła ją moja babcia, później mama, a od kilku lat również ja. Mój brat Marcin i bratowa Ania mówią, że jest najlepsza na świecie.

Ewa Wojtasik, Wrocław

Drożdżowa ze śliwkami



Przepis przysłała
Ewa Wojtasik

SKŁADNIKI

- 2,5 szklanki mąki • 150 g margaryny • 1/2 szklanki cukru • 70 g drożdży • 3/4 szklanki słodkiej śmietany
- 5 żółtek • 100 g suszonych śliwek • szklanka cukru pudru i sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

1. Drożdże rozcieramy z łyżką cukru, wlewamy 1/3 szklanki ciepłej śmietany, wsypujemy łyżkę mąki. Mieszmamy, odstawiamy. Resztę śmietany gotujemy i gorącą wlewamy do mąki, zarabiamy. Po ostudzeniu dodajemy roztwór i żółtka utarte z cukrem. Zagniatamy.

2. Dodajemy roztopiony tłuszcz i pokrojone śliwki. Wyrabiamy, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Odstawiamy do wyrośnięcia. Przekładamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy. Odstawiamy do wyrośnięcia.

3. Pieczemy w nagrzanym do 180 °C piekarniku ok. 50 min. Cukier puder dokładnie ucieramy z sokiem z cytryny, lukrem polewamy zimną babkę.



Pieczenie to moje hobby. Lubię, gdy rodzina jest zadowolona i chwali moje wypieki. Tę babkę piekę w glinianej formie mojej mamy.

Barbara Gwałt, Sławno

Cytrynowa Basi



Przepis przysłała
Barbara Gwałt

- cukier waniliowy
- 6 łyżek oleju
- 2 łyżki octu
- olejek cytrynowy
- polewa czekoladowa

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, ucierając, stopniowo dodajemy margarynę. Dodajemy obie mąki, proszek, olej, ocet, olejek, cukier waniliowy i dokładnie mieszamy.

2. Z białek ubijamy sztywną pianę, dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do formy i pieczemy godzinę w temp. 180 °C.

RADY Barbary Gwałt

Składniki na babkę muszą być lekko ogrzane, wtedy babka będzie wyjątkowo puszysta.

SKŁADNIKI

- 1,5 szklanki mąki tortowej
- 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- kostka margaryny

Najprostsza na świecie

Ta babka na pewno się uda. Wystarczy tylko wymieszać składniki.

T. Matjeka, Boronów



Przepis przysłała
Teresa Matjeka

SKŁADNIKI

- 4 jajka • 3/4 szklanki cukru • pół szklanki wody
- pół szklanki oleju • 2,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 1 opakowanie budyniu waniliowego

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Wlewamy wodę, mieszamy. Znowu dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Dodajemy olej, mieszamy, dodajemy całą szklankę mąki, mieszamy, dodajemy pół szklanki mąki z proszkiem do pieczenia i znowu mieszamy. Na koniec dodajemy budyniu i mieszamy.

2. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180 °C. Formę smarujemy margaryną, oprószamy bułką tartą, wlewamy ciasto i pieczemy ok. 30-45 min.



WIELKANOCNE CIASTA



Kolorowe jak mazurki

PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!



Znasz przepis na pyszne, rozpyływające się w ustach ciasto, któremu nikt się nie oprze? Prześlij go do nas, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze strony 66. Napisz kilka słów o sobie i wypieku. Po publikacji otrzymasz nagrodę **50 zł!**

Ten mazurek jest tak smaczny, że piekę go nie tylko na święta wielkanocne. Jest łatwy do zrobienia, więc dla moich dzieci – 15-letniej Asi i 19-letniego Krzysia, robię go raz w miesiącu.

Teresa Grudzień, Warszawa

Wielkanocny



*Przepis przysłała
Teresa Grudzień*

SKŁADNIKI

- 400 g mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 6 żółtek
- 250 g margaryny
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

- 1/2 kg masła
- 2 budynie waniliowe lub śmietankowe
- kilka kropel aromatu rumowego
- 1 litr mleka

Do dekoracji:

- gotowa polewa lukrowa czekoladowa
- płatki migdałowe

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i ziemniaczaną.
2. Ciasto dzielimy na dwie części. Blachę wykładamy pergaminem, smarujemy margaryną i piecemy każdą część ciasta na złoty kolor w temperaturze 180 °C przez ok. 20 minut. Odstawiamy do wystudzenia.
3. Gotujemy budyń według przepisu na opakowaniu. Od-

stawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy na gładką masę i stale mieszając, stopniowo dodajemy budyń i aromat.

4. Ciasto przekładamy masą. Wierzch dekorujemy lukrem i ozdabiamy migdałami.

RADY Teresy Grudzień

Lukier czasami robię sama. Rozcieram cukier puder z odrobiną mleka i kakao.



Biskoptowy

Delikatny jak puch, lekki i oryginalny. Taki jest mój mazurek.

*Zuzanna Habryś,
Częstochowa*

SKŁADNIKI

- 4 jajka • 1 margaryna
- dowolny olejek do ciasta • 2 galaretki • 1,5 szklanki cukru
- Na biskopt: 4 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia • szkl. mąki
- 1/2 szkl. cukru pudru
- sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto: żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, mieszając, dodajemy 4 łyżki gorącej wody i mąkę z proszkiem do pieczenia. Białka ubijamy, mieszamy z ciastem, piecemy w temp. 160 °C.
2. Galaretki rozpuszczamy w 350 ml wody. Biskopt nasączamy wodą z cukrem i cytryną. Margarynę ucieramy z cukrem, dodając po jednym żółtku. Na końcu dodajemy tężejącą galaretkę. Ubijamy pianę z białek. Mieszamy z masą, dodajemy olejek. Masę wykładamy na biskopt. Ozdabiamy polewą.



Prześlij przepis/ Dodatek specjalny 7

WIELKANOCNE CIASTA



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

Gdy przychodzę do syna i jego rodziny na wielkanocne śniadanie, wnuczki już w progu pytają, czy przyniosłam swoje pyszne ciasto. Najbardziej smakuje im marcepan. Wyjadają go, kiedy myślą, że nikt nie patrzy.

Franciszka Zakrzewska, Kraków

Mazurek marcepanowy

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 250 g margaryny lub masła
- szklanka cukru
- szklanka mąki
- 6 żółtek
- 1/2 łyżeczki sody
- 100 g posiekanych migdałów
- tłuszcz i tarta bułka

Dekoracja:

- 200 g gotowej masy marcepanowej
- 80 g cukru pudru
- 8 całych migdałów, kilka do pokruszenia
- suszone morele
- kandyzowane wiśnie

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy po kolei żółtka, potem mąkę, sodę i migdały.
2. Prostokątną formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką. Ciasto wykładamy na blachę, z części formujemy brzeg. Pieczemy w temperaturze 170 °C ok. 30 minut.
3. Masę marcepanową zagniatamy z cukrem pudrem, rozwałkowujemy i wykładamy równomiernie na ciasto.
4. Ciasto dekorujemy owocami i migdałami – kilka migdałów kruszymy i rozsypujemy na masie marcepanowej.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Masę marcepanową można przygotować w domu: 250 g migdałów bez skórki przepuszczamy przez maszynkę. 200 ml wody, 250 g cukru i 1/2 łyżku octu gotujemy. Po wystudzeniu ucieramy, dodając migdały. Możemy też dodać nieco soku z cytryny.



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

Na bazie tego kruchego ciasta przygotowuję nie tylko mazurek wielkanocny (wtedy staram się świątecznie go udekorować). Dość często ścieram na tarce także trzecią warstwę ciasta i polewam masą czekoladową.

Grażyna Wielowska, Katowice

Morelowo-migdałowy

SKŁADNIKI

- 500 g mąki
- 400 g cukru pudru
- 250 g masła
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 200 g płatków migdałowych
- dżem morelowy
- suszone morele i inne różnokolorowe owoce kandyzowane
- 100 g cukierków (kawowych)
- gotowy lukier

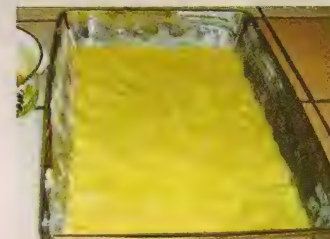
PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy kruche ciasto: mąkę i proszek do pieczenia

siekamy z masłem, dodajemy 250 g cukru i 4 żółtka. Ciasto dzielimy na 3 części.

2. Ubijamy pianę z białek, pod koniec dodajemy resztę cukru. Na wysmarowaną blachę wykładamy jedną część ciasta, smarujemy ją dżemem, posypujemy połową płatków, wykładamy połowę piany. Na tarce ścieramy drugą część ciasta, posypujemy. Wykładamy resztę piany i posypujemy płatkami (trochę zostawiamy do dekoracji). Wykładamy rozwałkowaną trzecią część ciasta i pieczemy ok. 40 minut w temp. 180 °C.

3. Na ciasto wylewamy lukier, dekorujemy owocami, płatkami migdałów i cukierkami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Dla urozniczenia smaku do tej części ciasta, którą zetrzemy na tarce, możemy dodać 2 łyżki kakao i jeszcze raz dokładnie zagnieść.
- Ciasto możemy przygotować nawet dzień wcześniej i zawinięte w folię trzymać w lodówce.

WIELKANOCNE CIASTA



Makowe smakotyki



PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Pieczenie słodkości to twoja specjalność? Podziel się swoim sprawdzonym przepisem! Prześlij go do nas, dołącz zdjęcie ciasta i swoje oraz kupon ze strony 66. Dodaj kilka zdań od siebie. Po publikacji otrzymasz **50 zł.**

Tort makowo-czekoladowy

Bardzo kaloryczny, ale przepyszny. W sam raz na świąteczny deser.

*Monika Wojtan,
Wrocław*

SKŁADNIKI

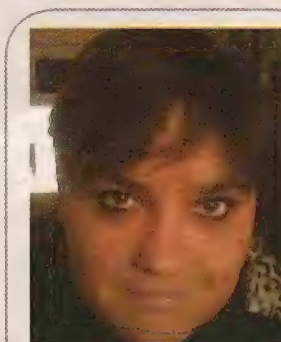
Ciasto: ● 250 g maku
● 250 g cukru pudru
● 6 jajek ● 2 łyżki miodu
● 3 łyżki bułki tartej
Masa: ● gotowy krem
czekoladowy ● 1 tabliczka
gorzkiej czekolady
● 2 łyżki spirytusu

PRZYGOTOWANIE

1. Dzień wcześniej mak parzymy i zostawiamy na noc na sitku. Na drugi dzień trzykrotnie mielimy. Robimy ciasto: do miski wbijamy żółtka z jajek (białka wstawiamy do lodówki), wysypujemy cukier puder i ucieramy mikserem. Dodajemy mak, bułkę tartą i miód, wyrabiamy mikserem na jednolitą masę.

2. Ubijamy pianę z białek, delikatnie łączymy z ciastem. Dno tortownicy smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką. Pieczemy w 180 °C 45 min.

3. Czekoladę roztopiamy w kąpieli wodnej, cały czas mieszając. Potem mieszając, studzimy. Przygotowujemy krem według przepisu na opakowaniu, dodajemy wystudzoną czekoladę i ok. 2 łyżek spirytusu. Całość mieszamy mikserem.



*Przepis przysłała
Monika Wojtan*

4. Ostudzone ciasto kroimy na 3 placki (najlepiej naciąć je dookoła ostrym nożem, a następnie owinąć wokół nacięcia mocną nicią i „zacisnąć pętlę”). Wierzch pierwszego placzka smarujemy masą, nakładamy na niego drugi krążek ciasta, smarujemy, kładziemy na nim ostatni krążek i smarujemy wierzch i boki. Najlepiej, jeżeli tort postoi dwa dni – smaki się „przegryzą”, a ciasto lekko nasiąknie masą.



Krajanki

Smak tych pysznych, pachnących miodem i makiem ciasteczek pamiętam z dzieciństwa. Piekla je moja babcia.

Anna Pajer, Chełm

SKŁADNIKI

Na 40 sztuk:

● 5 szklanek mąki
● 2 jajka ● 2 margaryny
● 1 szklanka gęstej śmietany ● 3 łyżki cukru
● 100 g drożdży ● żółtko do smarowania ● 1 op. maku z bakaliami ● kilka łyżek miodu

PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy ciasto: margarynę siekamy z mąką, dodajemy jajka i drożdże wymieszane ze śmietaną i cukrem. Wstawiamy na 30 min do lodówki.

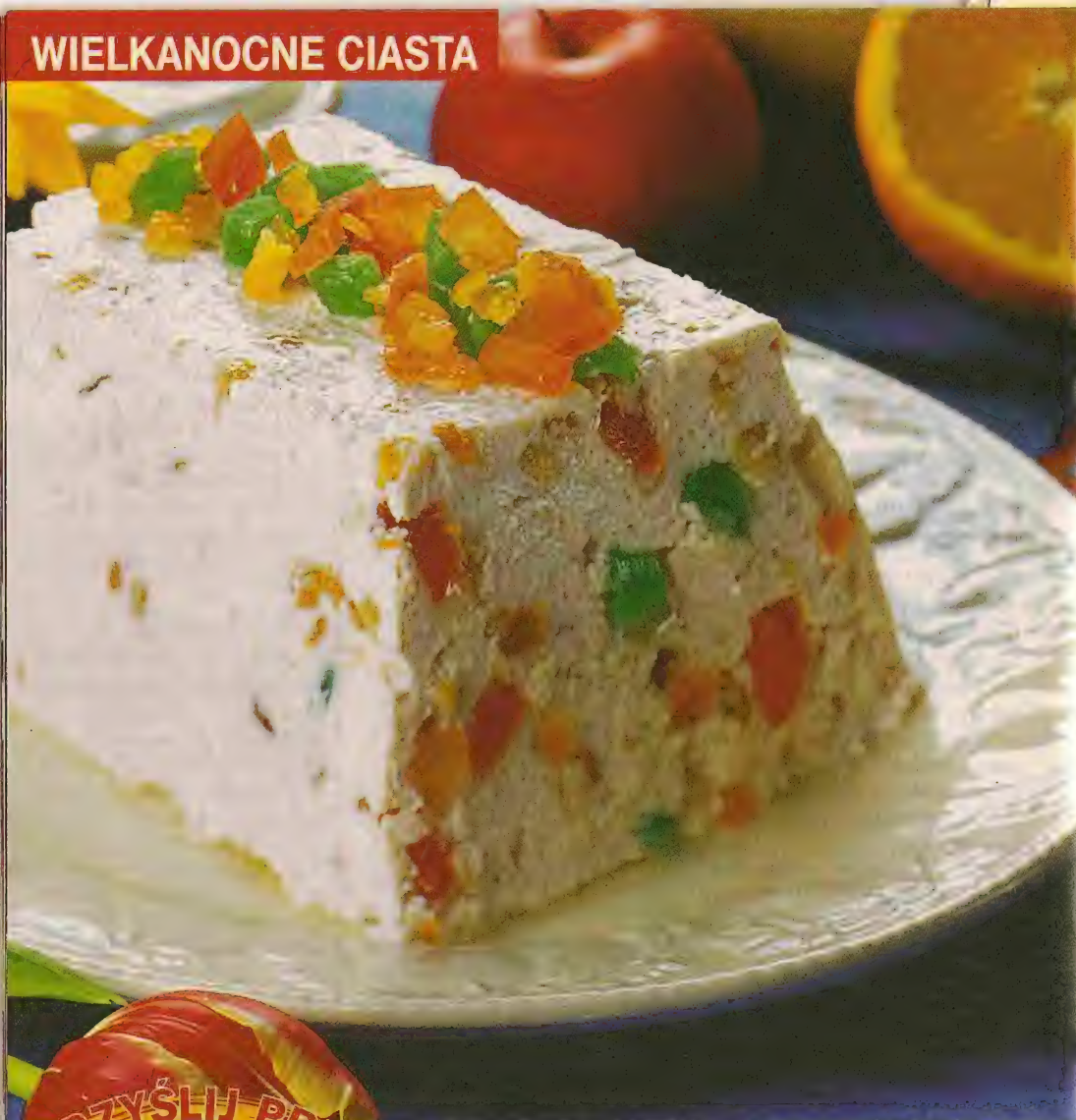
2. Ciasto wałkujemy na cienki placek i rozsmarowujemy mak. Zwijamy ciasno w rulon, a następnie kroimy na kawałki (3-cm). Smarujemy roztrzepanym żółtkiem.

3. Układamy na blaszce dość luźno, bo podczas pieczenia urosną. Pieczemy w temp. 170 °C ok. 30 minut, aż będą rumiane. Wkładamy do miski i gorące polewamy roztopionym miodem. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy, aż krajanki ostygną.



Prześlij przepis/ Dodatek specjalny 11

WIELKANOCNE CIASTA



Pieczesz
nie tylko
serniki, ale
także inne wspaniałe ciasta? Pochwal się swoim przepisem. Prześlij go do nas, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze strony 66. Napisz coś o sobie i wypieku. Po publikacji czekaj na nagrodę: **50 zł.**

Sernikowe delicje

Pascha z owocami kandyzowanymi

Smak tej paschy jest niepowtarzalny, a to za sprawą sera domowej roboty. Deser zawsze się udaje. Wystarczą inne dodatki, by zmienić się wygląd paschy i jej smak.

**Zofia Zebdyk,
Krosno**



Przepis przysłała
Zofia Zebdyk

SKŁADNIKI

- mieszanka owoców kandyzowanych (keksowa)
- 2 litry tłustego mleka
- 450 ml śmietany
- 6 żółtek
- 2 opakowania cukru waniliowego
- kostka masła
- szklanka cukru
- kilka kropel aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE

1. Mleko wlewamy do dużego garnka, dodajemy cukier waniliowy, żółtka i śmietanę. Gotujemy na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż wytrąci się ser.

2. Ser odcedzamy na sicie (najlepiej o jak najdrobniejszych oczkach). Odstawiamy do wystudzenia.

3. Masło ucieramy z cukrem na gładką masę. Mieszamy z serem. Dodajemy aromat i owoce kandyzowane (część odkładamy do posypania), mieszamy. Ser wlewamy do formy i wstawiamy do lodówki, aby stężał. Przed podaniem dekorujemy owocami kandyzowanymi.

RADY Zofii Zebdyk

Do przygotowania paschy używam masła najlepszej jakości, inaczej ser robi się niesmaczny.



Oprócz owoców kandyzowanych dodaję opakowanie migdałów w płatkach.

Gotowany

Bardzo lubię piec, a mój sernik, który często robię, wszyscy chwalą.

**Zofia
Tomaszewska
Rąbień**



Przepis przysłała
Z. Tomaszewska

SKŁADNIKI

Biszkopt: • 4 jajka
• 4 łyżki mąki • 4 łyżki cukru. **Masa:** • 1 litr śmietany • 2 litry mleka • 8 jaj • 2 kostki masła • szklanka cukru • cukier waniliowy • łyżka kakao • bakalie • brzoskwinie • borówki (lub inne owoce, np. mrożone) • galaretka

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę, mieszamy, dodajemy pianę z białek i pieczemy w temp. 160 °C.

2. Mleko zagotowujemy, dodajemy jajka roztrzepane w śmietanie, czekamy, aż zawrze, odcedzamy, studzimy. Masło ucieramy z cukrami. Dodajemy ser, mieszamy, dodajemy bakalie. Masę dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao, mieszamy, wykładamy na biszkopt. Wykładamy jasną część. Dekorujemy owocami, zalewamy galaretką, schładzamy.



Prześlij przepis/ Dodatek specjalny 13

WIELKANOCNE CIASTA



Z jabłkami

SKŁADNIKI

- 1/2 kostki masła
- 250 g cukru
- cukier waniliowy
- 5 jajek
- sok z cytryny
- kilka kropel olejku cytrynowego
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1 kg białego tłustego sera,
- 1 op. budyniu waniliowego
- 3 łyżki grysiku
- 1/2 kg jabłek
- cukier puder do dekoracji
- tłuszcz i bułka tarta

PRZYGOTOWANIE

1. Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Ciągłe

Najważniejszy punkt programu podczas świąt to sernik mojego autorstwa.

Z. Mika, Jelenia Góra

mieszając, dodajemy jajka, sok z cytryny, olejek cytrynowy i jogurt naturalny.

2. Ser przepuszczamy przez maszynkę, mieszamy z budyniem, dodajemy grysik, mieszamy z masą jajeczno-maślaną.

3. Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki, potem w dość grube plastry. Delikatnie mieszamy z masą serową.

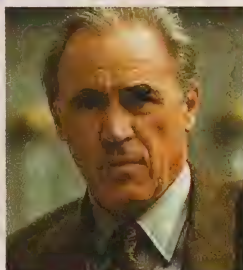
4. Tortownicę smarujemy masłem, posypujemy bułką tartą, wlewamy masę, wygładzamy i pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 180 °C. Sernik wyjmujemy z tortownicy dopiero

wtedy, gdy wystygnie. Posypujemy cukrem pudrem.

RADY Zbigniewa Miki

Najlepsze do sernika są kwaśne i twarde jabłka.

Zamiast grysiku można użyć mąki pszennej.



Przepis przysłał
Zbigniew Mika



To ciasto robię na każde święta. Jest tak puszyste, że wprost rozplywa się w ustach.

**Anna Rzeczyńska,
Gorzów Wlkp.**



Przepis przysłała
Anna Rzeczyńska

Wiedeński

SKŁADNIKI

- Na spód: • 300 g mąki
• 200 g masła • 100 g cukru
pudru • 2 żółtka • szczypta soli
- Masa serowa: • 1 kg białego sera • 2 op. cukru waniliowego • 2 budynie śmietankowe • 400 g cukru
• 300 g masła • 12 jajek
• 60 g rodzynek • puszką brzoskwiń

PRZYGOTOWANIE

1. Spód: masło kroimy na małe kawałki, układamy na mące wymieszanej z cukrem pudrem i szczyptą soli. Siekamy nożem, dodajemy żółtka, rozcieramy ciasto palcami, szybko zagniatamy, formujemy kulę, zawijamy

w folię i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

2. Ser mielimy. Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrami do białości, łączymy z serem, dodajemy stopione i ostudzone masło, wsypujemy budyn, rodzynki i dodajemy pianę. Delikatnie mieszamy.

3. Blachę smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim blachę. Układamy osączone brzoskwinie i masę. Pieczemy 50 min w temp. 180 °C.

DODATEK SPECJALNY

Spis treści

Babki

Drożdżowa z lukrem i owocami	2
Piaskowa	3
Drożdżowa	4
Drożdżowa ze śliwkami	4
Cytrynowa Basi	5
Najprostsza na świecie	5

Mazurki

Wielkanocny	6
Biszkoptowy	7
Marcepanowy	8
Morelowo-migdałowy	9

Makowce

Tort makowo-czekoladowy	10
Krajanki	11

Serniki

Pascha	
z owocami kandyzowanymi	12
Gotowany	13
Z jabłkami	14
Wiedeński	15

Autorzy przepisów

Natalia Bronowska, Tychy; Teresa Grudzień, Warszawa; Barbara Gwałt, Sławno; Zuzanna Habrys, Częstochowa; Teresa Matjeka, Boronów; Zbigniew Mika, Jelenia Góra; Anna Pajer, Chelm; Emilia Rudolf, Głogów Małopolski; Anna Rzeczyńska, Gorzów Wielkopolski; Cecylia Sokołowska, Wrocław; Zofia Tomaszewska, Rąbień; Grażyna Wielowska, Katowice; Monika Wojtan, Wrocław; Ewa Wojtasik, Wrocław; Franciszka Zakrzewska, Kraków; Zofia Zebdyk, Krosno.

Fot.:
archiwum, Karolina Wajs/Paweł Syposz

PRENUMERUJESZ! OSZCZĘDZASZ!

Oferta ważna do 31 marca 2008 roku



24 WYDANIA

12 x SÓL I PIEPRZ
+
12 x PRZYSŁIJ PRZEPIS

Z DOSTAWĄ
DO DOMU
TANIEJ
o 14%

49 zł

Zapytania o prenumeratę prosimy kierować
do Działu Prenumeraty Burda Polska Sp. z o.o.,
ul. Ostrowskiego 7, 53-238 Wrocław,
tel. 071 3762866, fax. 071 3762899,
e-mail: sip_prenumerata@burda.pl

TAK ZAPRENUMERUJESZ!

Należność za prenumeratę, **49 zł** wpłać w banku lub na pocztę na konto:
Burda Polska Sp. z o.o., ul. Ostrowskiego 7, 53-238 Wrocław
nr 73 1750 1064 0000 0000 0873 7673 wykorzystując druk polecenia przelewu.
Wypełnij druk polecenia przelewu czytelnie. W polu „nazwa zlecaniodawcy” podaj swoje dane, na które
będziemy wysyłać prenumeratę. W polu „tytułem zapłaty” wpisz - prenumerata SiP+PP.
Wysyłkę rozpoczniemy od numeru 4/08, po zaksięgowaniu wpłaty na koncie wydawnictwa
PRENUMERATA BĘDZIE REALIZOWANA DO 10 DNIA KAŻDEGO MIESIĄCA.



Tradycyjnie robię omlety
każdej niedzieli
na śniadanie. Zwykle
z warzywami, czasami
z dodatkiem szynki
i żółtego sera.

*Zofia Gołębowska,
Elbląg*



Przepis przysłała
Zofia Gołębowska

Omlet z zielonym groszkiem

SKŁADNIKI

- 4 jajka • 1/4 szklanki mleka • łyżka stołowa mąki • szczypta soli
- oliwa • groszek zielony z puszki • łyżka masła • maggi do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka wbijamy do miski, dodajemy sól i roztrzepujemy, aż masa będzie jednolita. Łyżkę mąki zalewamy mlekiem i mieszamy, aż się rozpuści, by nie było w niej grudek. Dodajemy do masy jajecznej i ubijamy trzepaczką.

2. Rozgrzewamy oliwę na patelni i wlewamy masę jajeczną. Smażymy, aż brzegi będą dobrze ścięte. Podważamy je łyżką ze wszystkich stron, by płynna masa z wierzchu dostała się pod spód. Chwilę smażymy. Gdy omlet z wierzchu będzie ścięty, a od spodu usmażony na złoto, odwracamy go na drugą stronę i jeszcze chwilę smażymy. Wykładamy na talerz.

3. Groszek podgrzewamy na maśle, dodajemy maggi do smaku. Wykładamy na omlet i składamy na pół.

Sałatka z jajek i szynki

Pyszna, bo z zeszytu, w którym zapisuję najlepsze przepisy.

Kamila Krzysztół, Przychojec



Przepis przysłała
K. Krzysztół

SKŁADNIKI

- 8 jajek • 150 g szynki
- pęczek rzodkiewek
- 2 łyżki rzeżuchy lub kiełki fasoli albo soi
- kubeczek jogurtu
- łyżeczka musztardy
- 2 łyżki majonezu
- szczypta ostrej papryki
- sok z jednej cytryny, sól

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy i kroimy w plasterki. Rzodkiewkę myjemy i kroimy w plasterki, a szynkę w paski. Wszystkie składniki delikatnie mieszamy w salaterce.

2. Z jogurtu, majonezu, musztardy, zieleniny, papryki, soli i soku z cytryny przyrządzamy sos. Polewamy sałatkę i wstawiamy na 15 min do lodówki. Mieszamy tuż przed rozłożeniem na talerze.



Przyslij przepis 35



Na pewno znasz przepisy na dania jadane w twojej rodzinie od pokoleń. Przyślij je do nas (mile widziane zdjęcia twoje i potrawy). Napisz kilka zdań o swoim daniu. Dołącz kupon ze strony 66. Po publikacji otrzymasz **50 zł.**

Rodzinne tradycje

Wielkanocny pasztet



Przepis przysłała
Grażyna Warzecha

I ja, i moja rodzina nie wyobrażamy sobie świąt bez domowego pasztetu. Chociaż wymaga trochę pracy, efekt wart jest zachodu.

Grażyna Warzecha,
Bielawa

SKŁADNIKI

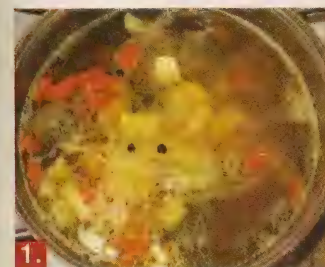
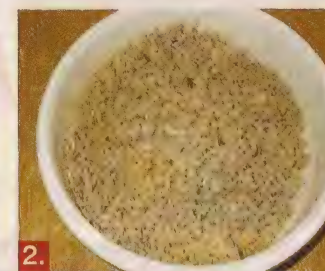
- 500 g podgardla lub surowego boczku
- 500 g biodrówki
- 500 g mięsa z karczaka lub innego drobiu
- 500 g mięsa z zająca lub królika
- 300 g wątroby
- 3 czerstwe bułki
- 8 jajek
- gałka muskatołowa
- sól, pieprz
- marchewka
- seler
- pietruszka
- cebula
- ziele angielskie
- liść laurowy
- bułka tarta
- tłuszcz do blachy

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso myjemy, wkładamy do garnka (oprócz wątroby), zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu 4-5 godz. Dodajemy marchewkę, seler, pietruszkę, opieczoną cebulę, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i liść laurowy. Pod koniec gotowania wkładamy do garnka wątrobę i gotujemy jeszcze ok. 20 min. Wszystkie rodzaje mięsa wkładamy do miski i studzimy. W wywarze namaczamy bułki.

2. Mięso przepuszczamy przez maszynkę do mięsa wraz z odciśniętymi bułkami. Łączymy z żółtkami i ucieramy w makutrze, dodając wywar, sól, pieprz i świeżo startą gałkę muskatołową. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.

3. Z białek ubijamy pianę, łączymy ją delikatnie z mięsem. Masę wkładamy do wąskich foremek (keksówek) wysmarowanych tłuszczem i posypanych tartą bułką. Pieczemy w temperaturze 180 °C. ok. 1 godz.



Sos retro do jajek

Jajka z tym sosem smakują wyśmienicie! Nie tylko na Wielkanoc.

K. Zielonka,
Lublin



Przepis przysłała
Krystyna Zielonka

SKŁADNIKI

- 2 cebule
- 1 mała puszka koncentratu pomidorowego
- 3 ogórki konserwowe
- 2 papyrki konserwowe
- sól, pieprz, olej
- mielona papryka
- 2 łyżki majonezu

PRZYGOTOWANIE

1. Cebule kroimy w drobną kostkę, szklimy na oleju. Dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy i studzimy.

2. Ogórki i papyrki również kroimy w drobną kostkę.

3. Wszystkie składniki mieszamy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, mieloną papryką oraz majonezem. Jeszcze raz mieszamy.

RADY Krystyny Zielonki

Sos można też podawać do mięs, np. pieczonych.



W KILKA CHWIL



Obiad dla zabieganych

PRZYSŁIJ PRZEPIS I MYŚLĄCI!

Jeśli tylko chwilę zajmujesz ci zrobienie dania obiadowego, podziel się z nami swoim przepisem. Napisz kilka słów o potrawie i zrób jej zdjęcie. Dołącz swoją fotografię i kupon ze str. 66. Po publikacji prześlemy ci **50 zł!**

Z zawodu jestem ogrodnikiem, pracuję w pałacu w Lubostroń. Moją prawdziwą pasją jest gotowanie. Gotuję nie tylko w domu, ale także na przyjęcia weselne. Ten bigos serwuję na różne okazje, a najbliższą będą pierwsze urodziny mojego ukochanego wnuczka.

**Grażyna Balcerzak,
Lubostroń**

Bigos z mięsem z kurczaka



Przepis przysłała
Grażyna Balcerzak

SKŁADNIKI

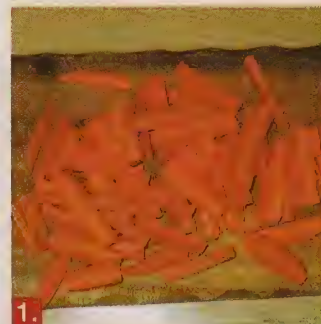
- 1/2 kg piersi z kurczaka
- 1/2 kg cebuli
- 1/2 kg marchwi
- 1/2 kg pieczarek
- 1/2 kg kapusty świeżej
- 1/2 kg kiełbasy śniadaniowej
- 3 kostki rosołowe
- 3 łyżki keczupu
- olej
- sól, pieprz, majeranek

PRZYGOTOWANIE

1. Warzywa obieramy, myjemy i kroimy. Cebulę kroimy w kostkę, marchew i pieczarki w paski, a kapustę szatkujemy.
2. Piersi z kurczaka myjemy i kroimy w paseczki, a kiełbasę w drobną kostkę.
3. W garnku lub dużym rondlu rozgrzewamy olej i co 10 minut kolejno wrzucamy przygotowane składniki – zaczynamy od piersi z kurczaka.
4. Dodajemy keczup, przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem i wlewamy bulion z kostek. Gotujemy do miękkości.

RADY Grażyny Balcerzak

Wszystkich składników należy użyć w jednakowych ilościach. Nie polecam przecieru pomidorowego, tylko właśnie keczup.



Potrąwka z curry

Tę potrawę przygotowuje się szybko i jest bardzo smaczna.

Beata Loch, Myszków

SKŁADNIKI

- 2 piersi z kurczaka
- 2 papryki
- 1 cebula
- 1 pomidor
- kostka rosołowa
- 5 łyżek śmietany
- przyprawa curry
- sól, pieprz
- sok z cytryny
- olej
- woreczek ryżu

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso z kurczaka kroimy w średnią kostkę i marynujemy w soku z cytryny i oleju.
2. Papryki, pomidora i cebulę obieramy, kroimy i dusimy, podlewając bulionem z kostki. Mięso wyjęte z marynaty dodajemy do warzyw i dusimy do miękkości.
3. W tym czasie w lekko osolonej wodzie gotujemy ryż.
4. Potrawkę doprawiamy śmietaną oraz curry. Zagotowujemy. Podajemy z ryżem.



W KILKA CHWIL



Przepis przysłała
Mariola Werner



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

Przed laty, gdy mój młodszy syn Daniel nie chciał jeść mięsa, wpadłam na pomysł podawania mu soi. Flaczki przypadły do gustu całej rodzinie.

Mariola Werner, Wałbrzych

Flaczki sojowe z warzywami

SKŁADNIKI

- 10 suchych kotletów sojowych
- 4 kostki rosołu królewskiego
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- kawałek białej części pora
- 4 ząbki czosnku
- 2 listki laurowe
- 4 ziela angielskie
- 2 czubate łyżki majeranku
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka pasty pomidorowej

- sól do smaku
- 2 łyżki jasnej zasmażki

PRZYGOTOWANIE

1. Suche kotlety obgotujemy przez 5 minut w wodzie z kostkami rosołowymi. Osączymy, studzimy i kroimy w paseczki tak jak flaczki.
2. Warzywa obieramy, myjemy i kroimy w mniejsze kawałki. Czosnek drobno siekamy. Z warzyw i przypraw gotujemy wywar.
3. Gdy warzywa będą miękkie, wkładamy pokrojone kotlety sojowe i gotujemy 5 minut. Doprawiamy pastą pomidorową i zagęszczamy zasmażką.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Do flaczek można dodać szczyptę gałki muszkatołowej.
- Zasmażkę można zrobić z mąki pszennej podsmażonej z łyżką masła. Następnie rozprowadza się ją z zimną wodą, zagotowuje, rozprowadza w niewielkiej ilości wywaru z warzyw i łączy z pozostałym wywarem.



Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna
kucharka

Na smaczny, prosty i szybki obiad proponuję mielone ruloniki z pyszną sałatką i puree. Mój mąż Patryk i 2-letni synek Dawidek bardzo je polubili.

Magdalena Tomalik, Meszna

Mielone ruloniki mięsne

SKŁADNIKI

- 30 dag mielonego mięsa
- jajko • cebulka • bułka tarta • sól • pieprz • ok. 2 łyżeczek przyprawy kebab (kebab-szaszłyki)
- Sałatka:
 - czerwona papryka • 15 dag żółtego sera • 2 łyżki majonezu • 3 łyżki śmietany 18-proc. lub jogurt naturalny • 2-3 ząbki czosnku
 - koperek • tłuszcz • kilka liści sałaty • ziemniaki

PRZYGOTOWANIE

1. Mielone mięso, jajko, drobno pokrojoną cebulkę mieszamy, dodajemy ok. 1-2 łyżeczek przyprawy kebab, sól i pieprz (jak kto

lubi) oraz tyle bułki tartej, żeby można było uformować ruloniki na długość palca. Smażymy na gorącym tłuszczu.

2. Paprykę oczyszczamy z nasion, miąższ kroimy w kostkę, dodajemy majonez i śmietanę lub jogurt, mieszamy, dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i posiekany koperek oraz żółty ser starty na tarce o dużych oczkach i ponownie mieszamy, ewentualnie doprawiamy do smaku.

3. Ziemniaki obieramy, gotujemy i ugniatamy na gładkie puree. Na talerzu układamy usmażone ruloniki mięsne, puree ziemniaczane i na liściu sałaty porcję sałatki z papryki.



Przepis przysłała
Magdalena Tomalik



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Ruloniki mięsne zawdzięczają swój oryginalny smak prawie kebab i to właśnie dzięki niej różnią się od zwykłych mielonych.
- Ruloniki można też podać z frytkami lub pieczonymi ziemniakami i urozmaicić dowolną sałatką lub surówką.

Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA



Francuski placek

PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Przysmaki z innych krajów cieszą się u nas coraz większą popularnością. Jeśli masz przepisy na takie dania, przyslij je. Zrób zdjęcie potrawy i napisz o niej kilka słów. Po publikacji otrzymasz **50 zł.** I dołącz kupon ze strony 66.

Przepisów na tarty jest mnóstwo. Mogą być pikantne: z mięsem, warzywami, owocami morza, albo na słodko, z owocami. Jeżeli chcemy tartę zrobić szybko, możemy wykorzystać mrożone ciasto francuskie ze sklepu, ale najlepsza jest tradycyjna tarta na spodzie z domowego maślanego kruchego ciasta. To na pewno lepsze rozwiązanie niż pizza na telefon.

Tomasz Baziuk, Wrocław

Tarta z szynką



Przepis przysłał
Tomasz Baziuk

SKŁADNIKI CIASTA

- 200 g mąki pszennej
- 100 g masła • 1 roztrzepane jajko • 2 łyżki wody
- szczypta soli
- Nadzienienie:
- 200 g szynki • 80 g ostrego żółtego sera • sól • 60 g masła • 50 g mąki • 1/2 l mleka • szczypta gałki muszkatołowej • pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Do przesianej mąki dodajemy schłodzone masło, szczyptę soli i siekamy nożem, aż z masła i mąki utworzą się małe grudki.
2. Dodajemy roztrzepane jajko z wodą i szybko wyrabiamy, aż utworzy się nierówna kula. Wykładamy na stolnicę oprószoną mąką i krótko (pół minuty) wyrabiamy na jednolitą masę. Zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na pół godziny.
3. Po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy ciasto na odpowiednią wielkość i przenosząc na wałku, wykładamy nim natłuszczoną formę, nakłuwamy i przykrywamy papierem do pieczenia. Wysypujemy fasolą, aby zbyt szybko nie urosło. Pieczemy

w 180 °C ok. 10 min. Zdejmujemy papier z fasolą i pieczemy jeszcze 5 minut.

4. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i stale mieszając, podgrzewamy 3 minuty. Stopniowo wlewamy mleko i energicznie mieszamy, aby masa była gładka. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu 6-7 minut do zgęstnienia. Dodajemy szynkę pokrojoną w cienkie paski, gałkę muszkatołową i doprawiamy solą i pieprzem. Pozostawiamy na pół godziny do ostygnięcia.
5. Masę wykładamy na upieczone ciasto, posypujemy żółtym serem i pieczemy ok. 20 min.

RADY Tomka Baziuka

Tarty nie kroimy od razu po wyjęciu z piekarnika. Powinna kilkanaście minut stygnąć, bo inaczej będzie się rozlewać.



Pielmieni po moskiewsku

Gdy jestem w Rosji, serwuję sobie na obiad pielmeni. Udało mi się zdobyć przepis.

A. Tuzinek, Radom



Przepis przysłała
Aneta Tuzinek

SKŁADNIKI

- Ciasto:** • 260 g mąki
• 1 jajko • 5 g soli
• 1,5 szklanki wody
Farsz: • 230 g wołowiny
• 260 g wieprzowiny • 1/2 cebuli • 9 g soli • 0,5 g pieprzu • 1 g cukru
• 100 ml wody • 1 jajko

PRZYGOTOWANIE

1. Farsz: mięsa i cebulę kroimy. Mielimy, dodajemy sól, cukier, pieprz i zimną wodę. Dokładnie mieszamy.
2. Ciasto: wodę mieszamy z jajkiem i solą na gładką masę. Mąkę przesiewamy na stolnicę, robimy wgłębienie i wlewamy wodę z jajkiem. Wyrabiamy i odstawiamy na 20-30 min.
3. Rozwałkowujemy na cienki placek, smarujemy jajkiem. Co 5-6 cm nakładamy farsz. Szklanką wycinamy krążki z farszem, składamy na pół i zlepiamy brzegi. Gotujemy 3-5 min w osolonej wodzie.



Przyslij przepis 43

Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA



Przepis przysłał
Robert Krukar



Duże makaronowe muszle włoskie (conchiglioni) można nadziewać zarówno farszem mięsnym, jak i wegetariańskim. Ja najbardziej lubię połączenie smaku ziół oraz białych i pleśniowych serów.

Robert Krukar, Wałbrzych

Muszle serowe z bazylią

SKŁADNIKI

- 500 g makaronu duże muszle
- 200 g włoskiego sera ricotta (ewentualnie inny biały gładki twaróg)
- 100 g sera rokopol lub innego pleśniowego
- 100 g sera typu camembert
- pęczek bazylii
- pęczek natki pietruszki
- śmietana
- kilka suszonych pomidorów (w oliwie)
- sól • pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Do dużej miski scieramy na tarce o dużych oczkach sery pleśniowe, dodajemy ricottę i wyrabiamy na gładką masę.

2. Zioła optukujemy, drobno siekamy i dodajemy do masy.
3. Pomidory osączamy z oliwy i kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do sera z ziołami.
4. Wyrabiamy na jednolitą masę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jeśli masa jest za gęsta, dodajemy 2-3 łyżki śmietany. Odstawiamy na kilkanaście minut.

5. Muszle makaronowe gotujemy w lekko osolonej wodzie al dente, tak jak podano na opakowaniu. Odcędzamy, hartujemy zimną wodą i osączamy.

6. Rękaw do nadziewania napełniamy masą i wypełniamy nią każdą muszlę.

7. Muszle układamy w natłuszczonej formie i zapiekamy ok. 20-30 min, aż się zrumienią.

RADY Roberta Krukara

Muszle możemy przed pieczeniem dodatkowo posypać startym żółtym serem.



To wspaniała meksykańska potrawa, doskonała na wykwinny obiad nawet dla wybrednych gości.

Marta Wojnarska, Dębica

Burritos

SKŁADNIKI

- 0,5 kg mięsa mielonego
- 0,5 kg pieczarek
- 1 ząbek czosnku
- 2 cebule
- 1 mały słóiczek przecieru pomidoro-
- 1 papryka świeża
- 1 papryka czerwonej fasoli
- 30 dag żółtego sera
- przyprawy: bazyli, pieprz, sól, maggi
- Ciasto naleśnikowe:
- 2 niepełne szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka gazowanej wody mineralnej
- 2 jajka
- suszony majeranek

PRZYGOTOWANIE

1. Pokrojone pieczarki dusimy w rondlu, dodajemy mięso, pokrojone cebule i drobnutko po-

siekany lub roztarty czosnek i dusimy ok. 20 minut.

2. Dodajemy przecier pomidoro-
rowy, osączoną czerwoną fasolę i pokrojoną w paski paprykę. Dusimy w rondlu 10 minut, przygotowujemy do smaku.

3. Robimy trochę gęściejsze ciasto naleśnikowe z majerankiem. Smażymy naleśniki.

4. Smarujemy farszem, na wierzchu kładziemy plaster sera, zwijamy jak krokiety i podsmażamy, by ser się roztopił. Gotowe polewamy keczupem.



Ekspresowa chińczyzna

Mam mało czasu, dlatego cenię to właśnie danie, które robi się szybko, a efekt... Pycha!

**Agnieszka Lawera,
Potakówka**

SKŁADNIKI

- 3-4 średnie piersi z kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 cebula czerwona
- 3/4 puszki kukurydzy
- 1/2 puszki plasterów ananasa
- 1 szklanka ugotowanego na sypko ryżu
- sos sojowy
- ok. 1 łyżki curry
- sól
- pieprz
- olej

PRZYGOTOWANIE

1. Piersi kroimy w kostkę i smażymy na oleju. Gdy mięso zbieleje, dodajemy cebule pokrojone w piórka, a po chwili papryki pokrojone w kostkę. Dusimy ok. 10 minut do miękkości.

2. Doprawiamy curry, solą i pieprzem, dodajemy odczoną kukurydzę i pokrojonego w kostkę ananasa.

3. Po 10 minutach dodajemy ryż, 3 łyżki sosu sojowego i ewentualnie doprawiamy solą, pieprzem i curry. Smażymy kilka minut i... gotowe!



MAMA MNIE NAUCZYŁA



Mate co nieco



Ciasteczka, desery, sałatki... To dzieci robią najchętniej. Przyślij przepis na danie, które twoje dziecko potrafi samo przygotować. Dołącz zdjęcie dziecka, napisz, ile ma lat. Po opublikowaniu przyślemy nagrodę: **50 zł**. Pamiętaj o kuponie ze str. 66!



Przepis przysłała K. Mendak z synami

Księżyce z jabłkami

Artur (4 lata) i Marcin (9 lat) zawsze mi pomagają. Jest to dla nich prawdziwa frajda.

Katarzyna Mendak, Rusiec

SKŁADNIKI

- 30 dag mąki
- 20 dag margaryny
- 2 żółtka
- 1 jajo
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2-3 dag drożdży
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru pudru
- jabłko
- cynamon
- białko i cukier do posypania

PRZYGOTOWANIE

1. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy rozdrobnione drożdże (najlepiej starte na tarce) oraz pozostałe składniki. Zagniatamy gładkie ciasto, zawijamy w folię spożywczą i na całą dobę wkładamy do lodówki.

2. Następnego dnia obieramy jabłko, kroimy w ósemki, posypujemy cynamonem.

3. Ciasto rozwałkowujemy na placek grubości około 3 mm i szklanką wycinamy kółka.

4. Na każde kółko nakładamy kawałek jabłka i składamy na pół. Ciasteczka układamy na natłuszczonej blasze. Z wierzchu smarujemy białkiem i posypujemy cukrem.

5. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 °C, aż się lekko zrumienią.

RADY Katarzyny Mendak

Do posypania ciasteczek najlepiej użyć grubego cukru.



Ciasteczka będą pyszne – zapewnia Artur...



...który radzi sobie w kuchni doskonale.

Zawijanie jabłek w kawałki ciasta idzie błyskawicznie.



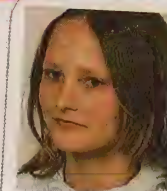
Zresztą obaj bracia lubią buszować w kuchni. Oczywiście zawsze pod okiem mamy.

Sałatka z selerem

Mam 12 lat i bardzo lubię gotować. Tę pyszną sałatkę nauczyła mnie robić mama.

Przygotowuję ją często na rodzinne spotkania i nie tylko.

Joanna Piekut (lat 12), Janikowo



Przepis przysłała Joanna Piekut

SKŁADNIKI

- 1 puszka selera konserwowego
- 1 puszka kukurydzy
- biała część pora
- 5 grubych plasterów szynki
- 5 jaj
- 5 plasterów ananasa z puszki
- starty żółty ser

PRZYGOTOWANIE

1. Seler i kukurydzę odcedzamy z zalewy.

2. Szynkę i ananasy kroimy w kostkę, pora w plasterki.

3. Jaja gotujemy na twardo, obieramy i kroimy w kostkę.

4. Wszystkie składniki układamy warstwami według podanej kolejności.





Piękna na wiosnę

PRZYSŁIJ PRZEPIS i wygraj!

O tej porze roku bardziej troszczysz się o swój wygląd. Na pewno znasz przepisy na dania, które służą urodzie. Prześlij je ze zdjęciem potrawy i własnym. Jeśli je opublikujemy, dostaniesz od nas **50 zł**. Dołącz kupon ze str. 66.

Od ponad roku pracuję w Jednostce Wojskowej w Służbie Żywnościowej. Codziennie więc stykam się z różnymi smacznymi daniami. I w sobie także odkryłam zamiłowanie do gotowania. Jedną z najlepszych potraw, jakie przyrządzam w piątkowe popołudnia, jest ryba duszona w jabłkach.

Renata Drzewiecka, Sulechów

Ryba duszona w jabłkach



Przepis przysłała
Renata Drzewiecka

SKŁADNIKI

- 800 g dowolnej ryby, może być mrożona
- 500 g dojrzałych kwaśnych jabłek
- 2 łyżeczki oleju sojowego
- 200 g śmietany jogurtowej
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- sól
- pieprz
- cukier
- natka pietruszki do posypania

PRZYGOTOWANIE

1. Rybę oczyszczamy, dzielimy na małe porcje, skrapiamy



2.

sokiem z cytryny i odstawiamy na 40 min. Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w ćwiartki.

2. Naczynie żaroodporne skrapiamy olejem, układamy w nim porcje ryby, przekładamy jabłkiem, posypujemy solą, pieprzem i cukrem. Dusimy około 30 minut.

3. Pod koniec do ryby dodajemy śmietanę, jeszcze chwilę dusimy. Gotową rybę układamy na talerze i posypujemy natką pietruszki.

RADY Renaty Drzewieckiej

Podczas duszenia ryby nie trzeba mieszać ani przewracać na drugą stronę. Najlepiej podawać ją z warzywami z patelni, dobrze też smakuje z surówką z kiszzonej kapusty.



1.

Eliksir młodości

Liście melisy uspokajają, łagodzą stres i zapewniają spokojny sen. Zapobiegają też stanom zapalnym.



Przepis przysłał
T. Augustyński

Tomasz Augustyński, Łódź

SKŁADNIKI

- 4 duże pomarańcze
- 50 dag marchewki
- kilka listków świeżej melisy

PRZYGOTOWANIE

1. Pomarańcze starannie myjemy w gorącej wodzie i wyciskamy z nich sok.

2. Marchewki myjemy, obieramy, układamy do sokowirówki i wyciskamy sok.

3. Sok z marchwi mieszamy z sokiem z pomarańczy. Przybieramy listkami melisy. Przed podaniem napój schładzamy.

RADY T. Augustyńskiego

Jeśli napój jest zbyt gęsty, dolewam odrobinę przegotowanej wody.



DANIA DLA URODY

Surówka piękności



Przepis przysłała
W. Kaczmarzyk

Odmładza, gęstnieją po niej włosy, cera nabiera koloru, poprawia się humor.

Wanda Kaczmarzyk,
Kielce

SKŁADNIKI

- 4 łyżki płatków owsianych
- 1 szklanka przygotowanej zimnej wody
- 2 łyżki miodu
- 8-10 łyżek posiekanych orzechów laskowych
- jabłko
- sok z 1 cytryny
- słodka śmietanka

PRZYGOTOWANIE

1. Płatki owsiane zalewamy wodą, dodajemy miód oraz orzechy. Odstawiamy na 2 godziny lub na całą noc.
2. Dodajemy starte na tarce jabłko ze skórką i sok z cytryny, a także słodką śmietankę (według uznania).

RADY Wandy Kaczmarzyk

Do surówki można dodać dowolne owoce sezonowe.



Jest to bardzo smaczna i łatwa w przygotowaniu sałatka (tylko ok. 30 minut). Wszyscy nasi goście zawsze ją zachwalają.

Piotr Gac, Żurawica

Pieczarkowo-selerowa

SKŁADNIKI

- 1 litrowy słoik pieczarek marynowanych
- 1 litrowy słoik selera białego marynowanego ciętego
- puszka kukurydzy
- puszka czerwonej fasolki
- 8 ugotowanych jajek
- garść posiekanej natki pietruszki
- garść posiekanego szczypiorku
- 1 duże kwaskowate jabłko
- 1 mała cebula
- do przyprawienia: majonez, musztarda, sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Pieczarki osączamy i kroimy w grubą kostkę, selera, kukurydzę i fasolkę również osączamy na sitku. Fasolkę opłukujemy zimną wodą.
2. Jabłko, cebulę i jajka obieramy, kroimy w drobną kostkę.



Przepis przysłał
Piotr Gac

Dodajemy drobno posiekaną natkę pietruszki i szczypiorek. Łączymy z majonezem i przygotowujemy do smaku.

RADY Piotra Gaca

Selera można też posiekać w drobną kostkę.



Sałatka doskonale smakuje o każdej porze roku. Łączy w sobie smak łagodnych buraczków, ostrych ogórków i cebulki.

Agata Kępka, Pożarów

Sałatka z buraczków

SKŁADNIKI

- ocet owocowy, np. jabłkowy
- 1 cebula
- 2 łyżki drobno posiekanych korniszonów
- 4 łyżki posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku
- 60 dag buraczków
- 2 łyżki oleju sojowego

PRZYGOTOWANIE

1. Buraki myjemy, wkładamy do wrzącej wody, gotujemy.
2. Odcedzamy, studzimy, obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki lub w kostkę, oprószamy solą, pieprzem skrapiamy odrobiną octu owocowego, mieszamy z olejem i połową zieleniny.



Przepis przysłała
Agata Kępka

3. Przekładamy do salaterki, posypujemy korniszonami, posiekaną cebulą i zielenią.

RADY Agaty Kępki

Podajemy jako dodatek do pieczonych mięs lub wędlin.

Sałatka owocowa

Tę zdrową i orzeźwiającą sałatkę bardzo chętnie zjedzą i domownicy, i goście. To wspaniała przekąska dla małych i dużych. A jej zrobienie trwa dosłownie chwilę.

Krystyna Lech
Zagnańsk

SKŁADNIKI

- 1 duży banan lub 2 mniejsze
- 3 kiwi
- 4 mandarynki
- 4 krążki ananasa z puszki plus syrop
- garść białych winogron

PRZYGOTOWANIE

1. Banana obieramy i kroimy w plasterki. Kiwi i mandarynki również obieramy.
2. Ananasa, kiwi i mandarynki dzielimy na niewielkie części. Winogrona przekrawamy na pół.
3. Owoce mieszamy w salaterce, lekko polewamy syropem z ananasa.

RADY Krystyny Lech

Sałatkę owocową należy przygotować bezpośrednio przed podaniem.



Przyslij przepis 51

Jajka z niespodzianką



PRZYSŁIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Masz fantazję i lubisz wymyślać niezwykłe dania? Sfotografuj je i przyslij przepis. Dołącz swoje zdjęcie, napisz też kilka słów o sobie i potrawie. Po publikacji oczekuj nagrody: **50 zł.** Nie zapomnij o wypełnieniu kuponu ze str. 66.



Przepis przysłała
Karolina Szeleper

Mam 14 lat i lubię gotować. Przystawkę wymyśliłam i zrobiłam na imieniny mojej mamy. Jest pyszna.

Karolina Szeleper, Wręczyca Wielka

Kaczuszki jajeczne z farszem

SKŁADNIKI

- 4 jaja
- 3 liście sałaty
- 3 łyżki białego sera
- 2 razy więcej ziarenek pieprzu niż jaj
- 1 gotowana marchewka
- 3 duże pieczarki
- olej do smażenia
- sól, pieprz, majonez

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i przekrawamy wzdłuż na pół.
2. Oczyszczone pieczarki drobno siekamy i podsmażamy na oleju. Gdy ostygną, łączymy

z rozgniecionymi żółtkami, przyprawiamy do smaku. Białka nadziewamy farszem.

3. Na talerzu układamy opłukane i osuszone liście sałaty, a na nich jajka brzuszkami do góry.

4. Białe ser rozcieramy widelcem i robimy dłońmi małe kuleczki – główki kaczek. Łączymy z połówkami jaj. Z pieprzu robimy oczy, z marchwi dzióbki. Łyżką nakładamy majonez tak, by powstały skrzydełka.

RADY Karoliny Szeleper

Podana liczba jajek przeznaczona jest dla czterech osób.

Wiatraczki serowe

Gotuję i piekę od założenia rodziny w 1958 r. Bardzo to lubię. Nie kupuję w sklepie, wszystko robię sama. Moje wiatraczki są dietetyczne.

Eleonora Kornecka, Gliwice



Przepis przysłała
E. Kornecka



SKŁADNIKI

- 25 dag twarogu
- 30 dag mąki
- 1 kostka masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- powidła
- lukier

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wałkujemy

i kroimy w kwadraty (im cieńsze, tym ciasto bardziej chrupiące).

2. Nacinamy w każdym rogu do połowy, na środku kładziemy trochę powidła. Co drugi róg zakładamy do środka, aby powstały wiatraczki.

3. Pieczemy w piekarniku 10-15 minut. Lukrujemy.

Jajecznica ze strusiego jaja

Strusie jajo jest tak duże jak 25-30 kurzych jaj. Jajecznica ma intensywny żółty kolor, bo białko jaja ścina się nie na białe, jak w jajku kurzym, ale pozostaje przezroczyste.

Katarzyna Bandura, Kraków

SKŁADNIKI

- jajo strusia
- kostka masła
- sól
- łyżki do mieszania
- miska
- wiertarka i wiertła

PRZYGOTOWANIE

1. Wiercimy otwory z obu stron jaja i wydymujemy zawartość skorupki. Miesza- my żółtko z białkiem i solimy do smaku.

2. Na patelni roztopiamy ma- sło i wlewamy jajko. Smaży- my jak tradycyjną jajecznicę do takiej konsystencji, jaką najbardziej lubimy.



1.



2.



Owocowa rozkosz

Ten lekki tort piekę na wszystkie uroczystości rodzinne. Nie znam osoby, której by nie smakował. A przy tym jest łatwy i niedrogi.
Emilia Pędzik, Trzciniec

PRZYŚLIJ PRZEPIS I WYGRAJ!

Domowym ciastom trudno się oprzeć. Przyślij więc do nas swój ulubiony „słodki” przepis ze zdjęciem i kilkoma zdaniem o sobie. Jeśli znajdzie się w dziale „Słodkie życie”, dostaniesz **50 zł**. Wypełnij również kupon ze strony 66.

Tort śmietanowo-brzoskwiniowy



*Przepis przysłała
Emilia Pędzik*

SKŁADNIKI

• 6 jaj • 5 łyżek mąki pszennej • 4 łyżki mąki ziemniaczanej • 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Krem: • 1 litr słodkiej śmietanki (30-proc.) • 4 śmietanki fix • 0,5 szklanki cukru pudru • aromat cytrynowy • puszkę brzoskwiń
Poncz: • lekko osłodzona herbata • aromat arakowy • alkohol

PRZYGOTOWANIE

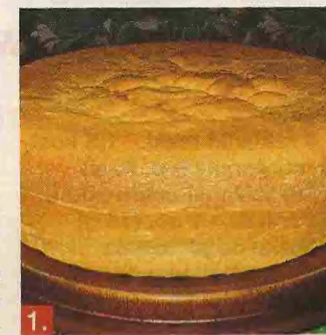
1. Białka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy cukier i ubijamy, aż cukier się rozpuści. Do-

dajemy żółtka i miksujemy. Mieszamy z obiema mąkami oraz proszkiem do pieczenia. Ciasto wlewamy do prody i pieczemy 40 minut.

2. Ubijamy śmietanę przez chwilę, dodajemy cukier puder i śmietanki fix i ubijamy, aż masa będzie gęsta i sztywna. Dodajemy aromat.

3. Brzoskwinie kroimy w drobną kosteczkę.

4. Biskopt przekrawamy na 4 krążki. Dolny nasączamy ponczem, smarujemy kremem i wykładamy trochę pokrojonych brzoskwiń. Przykrywamy krążkiem biskopta, nasączamy, smarujemy kremem i wykładamy brzoskwinie. I tak do końca. Wierzch i boki tortu smarujemy kremem. Do dekoracji można użyć dowolnych owoców.



Miodownik w polewie

Ciasto jest rewelacyjne! I wbrew pozorom wcale nie jest czasochłonne.

*Marta Handerska,
Mosty*

SKŁADNIKI

• 15 dag cukru • 25 dag cukru pudru • 5 jajek • 5 łyżek kawy rozpuszczalnej • 2 kostki masła • 1/2 kg mąki • 15 dag miodu • 1 duże op. polewy czekoladowej • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 10 dag smalcu • 1 łyżeczka sody • 3 łyżki wody (do kawy)

PRZYGOTOWANIE

1. Z mąki, cukru, miodu, smalcu, jajka, proszku do pieczenia i sody zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy na 4-5 placków i pieczemy w 180 °C około 20-25 min. Studzimy.

2. Jajka ubijamy na parze z cukrem pudrem. Masło ucieramy na puch i po łyżeczce dodajemy do masy jajecznej.

3. Rozpuszczoną kawę dodajemy do masy. Przekładamy placki, zdobimy polewą.

RADY Marty Handerskiej

Ciasto jest najlepsze po 2-3 dniach, gdy skruszeje.



Rogaliki



Przepis przysłała
Irena Borzęcka

Są tanie i łatwe. Najlepiej smakują z konfiturą z dzikiej róży.

I. Borzęcka, Krasnystaw

SKŁADNIKI

Na 100 sztuk: • 1 kg mąki pszennej • 2 kostki margaryny • 4 jajka • 6 łyżek cukru • szklanka mleka • 10 dag drożdży • marmolada • cukier waniliowy

PRZYGOTOWANIE

1. Miękką margarynę z mąką rozcieramy ręką w misce. Jajka ucieramy z 4 łyżkami cukru i dodajemy do ciasta.
2. Drożdże z 2 łyżkami cukru rozrabiamy w ciepłym mleku i wlewamy do ciasta.
3. Dodajemy cukier waniliowy i wyrabiamy, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Wstawiamy na 2 godziny do lodówki.
4. Formujemy gałki wielkości pomarańczy. Rozwałkowujemy i smarujemy marmoladą. Każdą kroimy na 8 trójkątów i zwijamy od szerszego końca. Układamy na blasze. Pieczemy ok. 25 min. Posypujemy cukrem pudrem.



Przepis przysłała
Aleksandra Bączek

Bardzo często piękę, ale nie tylko dlatego, że bardzo lubię. Mój 21-letni syn Dawid jest strasznym łasuchem.

Aleksandra Bączek, Stawisko

Ciasto orzechowe z powidłami

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 4 szklanki mąki • 1,5 kostki margaryny (np. Kasi)
 - 3/4 szklanki cukru pudru
 - 6 żółtek • 1 op. (16 g) proszku do pieczenia
 - 1 op. cukru waniliowego
- Do przełożenia:
- 1 szklanka cukru • 6 białek • 1 op. kremu karpata
 - 1 słoik (250 ml) powideł śliwkowych • 20 dag łuskanych orzechów włoskich
 - 100 g wódki • polewa czekoladowa na wierzch

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto jak na makaron, dzielimy na pół i wykładamy nim dwie niskie, prostokątne formy do pieczenia. Ciasto smarujemy powidłami.

2. Białka ubijamy ze szklanką cukru na sztywną, błyszczącą pianę. Smarujemy nią ciasto z powidłami, posypujemy posiekаныmi orzechami. Pieczemy 40-50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

3. Przygotowujemy krem karparkowy według przepisu podanego na opakowaniu. Wlewamy wódkę.

4. Na jeden placek wykładamy krem karparkowy, przykrywamy drugim plackiem, odwracając go uprzednio warstwą orzechowo-śliwkową do dołu i polewamy polewą czekoladową.

RADY Aleksandry Bączek

Ciasto nie powinno być twarde, dlatego podczas zagniatania nie należy go zbyt mocno podsypywać mąką. Można za to dodać łyżkę oleju.



To jedno z moich ulubionych ciast. Warto poświęcić trochę czasu na jego zrobienie, gdyż smakuje naprawdę wyśmienicie. Bez ciasta nie wyobrażam sobie niedzielnej kawy.

Małgorzata Nowacka, Poznań



Przepis przysłała
Małgorzata Nowacka

Izydor z wiśniami

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 6 białek
- niepełna szklanka cukru
- 15 dag suchego maku
- 15 dag wiórków kokosowych

Masa:

- 1/2 litra mleka
- 2 budynie śmietankowe w proszku
- 4 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 1 kostka masła

Dekoracja:

- 4 op. delicji wiśniowych
- 2 galaretki wiśniowe
- wydrylowane wiśnie z kompotu
- spirytus do skropienia delicji

PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, dodajemy mak i wiórki kokosowe, delikatnie mieszamy i wykładamy ciasto na blachę.
2. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 150 °C i pieczemy ciasto ok. 45 minut.
3. Robimy masę: z proszku, mleka, cukru i żółtek gotujemy budyń i studzimy.
4. Masło ucieramy i nie przerywając ucierania, stopniowo dodajemy budyń.
5. Na ostudzone ciasto wykładamy masę, na niej układamy delicje biszkoptami do góry. Skrapiamy spirytusem i układamy na nich wiśnie, a następnie całość zalewamy galaretką.

Tęcza

Ciasto piekę co tydzień. Zachwyćmy gości, a moje ciasta są znakomite.

Marzanna Libuda, Sadowów

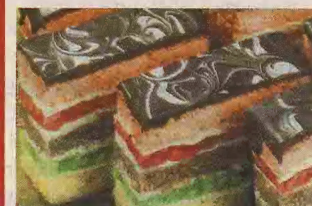
SKŁADNIKI

3 ciasta biszkoptowe:

- 15 jaj • 12 łyżek cukru
 - 4,5 łyżki mąki pszennej
 - 4,5 łyżki mąki ziemniaczanej • 3 łyżeczki proszku do pieczenia • kisiel wiśniowy • 1,5 łyżki kakao
- Masa jabłkowa: • 1 kg jabłek • 1/2 szklanki cukru • galaretki wiśniowa i agrestowa
- Masa budyniowa: • 1/2 l mleka • 1/2 szkl. cukru • cukier waniliowy • 2 łyżki mąki pszennej • 2 łyżki mąki ziemniaczanej • margaryna

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto: ubijamy 5 białek, dodajemy 4 łyżki cukru, 1,5 łyżki mąki pszennej, 1,5 łyżki ziemniaczanej, 5 żółtek i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia.
2. Jedno ciasto pieczemy bez dodatków, do drugiego dodajemy kisiel, a do trzeciego kakao. Pieczemy każdy oddzielnie 30 minut w temp. 180 °C.
3. Jabłka kroimy i dusimy. Dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy galaretkę wiśniową, do drugiej agrestową. Gotujemy masę budyniową, ucieramy z margaryną. Ciasta przekładamy jak na zdjęciu.





Przepis przysłała
Halina Świerczek



Testowała
Przyslij przepis
redakcyjna
kucharka

Lubię gotować i piec różne ciasta i ciasteczka. Ciasto amerykańskie jest wspaniałe, rozpływa się w ustach. Zawinięte w folię długo zachowuje świeżość.

Halina Świerczek, Bielsko-Biała

Ciasto amerykańskie z jabłkami

SKŁADNIKI

- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki oleju
- 2 szklanki mąki
- 4 jabłka
- bakalie: rodzynki, orzechy, suszone śliwki (ok. garści)
- cukier puder do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puszy-

stą masę. Następnie, stale miksując, powoli wlewamy olej.

2. Do masy jajecznej dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem i delikatnie mieszamy łyżką, by wszystkie składniki dokładnie się połączyły.

3. Dodajemy jabłka pokrojone w kostkę i bakalie (suszone śliwki wcześniej kroimy w kawaleczki). Mieszamy.

4. Podłużną wąską blachę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą i wkładamy ciasto. Pieczemy ok. 50 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Ostudzone ciasto posypujemy przez sitko cukrem pudrem.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Do sprawdzenia, czy ciasto jest upieczone, najlepiej posłużyć się drewnianym patyczkiem. Gdy po wyjęciu z ciasta będzie suchy, to znaczy, że ciasto jest gotowe.



Testowała
Przyslij przepis
redakcyjna
kucharka

To ciasto nie tylko kusi swoim wyglądem, ale i wspaniale smakuje. Dzięki owocom jest soczyste, delikatne i co bardzo ważne, niezbyt kaloryczne, bo nie dodaje się do niego tłuszczu. I zawsze się udaje.

Stanisława Dyba, Lwówek Śląski

Kawowiec z owocami

SKŁADNIKI

Biszkopt ciemny:

- 2 duże czubate łyżki mąki wrocławskiej lub tortowej
- 2 duże czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka kawy mielonej
- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- gotowy dowolny krem do tortów
- mleko do kremu (wg przepisu na opakowaniu)
- wiórki czekoladowe
- dowolne owoce

PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, dalej ubijając. Do piany z białek wbijamy po jednym żółtku i dalej ubijamy. Do ubitej masy jajecznej dodajemy wszystkie składniki wymieszane z proszkiem do pieczenia i lekko mieszamy. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 °C ok. 35 minut.

2. Krem do tortów ubijamy w schłodzonym mleku (light), nie dodajemy tłuszczu.

3. Przekrojony biszkopt układamy kremem i owocami (porzeczki, jagody albo maliny, mogą być z kompotu). Wierzch kawowca możemy posypać wiórkami czekoladowymi.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Do ciasta można również użyć dowolnych owoców mrożonych (najlepiej jagodowych), które wcześniej należy oczyścić i ewentualnie posypać cukrem.